MAGGIO 2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC – LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99

VIVA L'ITALIA

CHE RESISTE, CHE LAVORA, CHE COLTIVA, CHE ALLEVA, CHE IMPASTA E CHE PREPARA ANCHE **LA MILLEFOGLIE** DI QUESTA COPERTINA

60

RICETTE FACILI E STREPITOSE

PANE
FARLO A CASA, CONDIRLO, RICICLARLO

VINI
QUALI SCEGLIERE ONLINE E OFFLINE

SURGELATI
BUONI COME IL FRESCO *(O ANCHE DI PIÙ)*

DOLCI
SI NASCE.

Dall'alto, da sinistra a destra, Sabina e Olivia, il tiramisù di Joëlle, io con i miei «aiutanti» Leonardo ed Elio, Tilde ed Elvira con Angela, Alessandro, Sara, Rita, Elena, Stefania con Giulio, Gaia, Bea, Joëlle e Riccardo.

LA CUCINA ITALIANA #laricettacheunisce

LA RICETTA CHE UNISCE

Sono diversi giorni che abbiamo lanciato la nostra challenge #laricettacheunisce. Abbiamo cucinato tanto in queste settimane che ormai sono mesi, con gioia, con amore, con dedizione, con emozione. A volte con fatica e magari con noia. Niente di male. Fa parte del quadro. Ma quello che forse ci era un po' sfuggito nella vita di prima (siamo tutti d'accordo che ci sarà un prima e un dopo Covid-19, vero?) è che forse stavamo sciupando, nella fretta, tante sfumature deliziose di quotidianità tipiche dei tempi passati. Sembravano ormai destinate a diventare gesti antichi. Cucinare insieme ai figli, pulire la verdura, impastare il pane, la pizza, i biscotti (ne abbiamo fatti di speciali da queste parti, del resto da una che si chiama Maddalena e condivide la sua vita con uno che di cognome fa Bretzel, qualcosa di buono ne dovrà pur venire). Comunque, nella fretta avevamo smarrito un po' il senso della cucina, che non è solo nutrirsi, altrimenti faremmo come gli astronauti, una pillola e via. E non è solo ristorazione, inteso come cibo preparato da altri. C'eravamo un po' persi quella meraviglia di connessione che crea una ricetta. Quel telefonarsi per dirsi un segreto, un trucco, un ingrediente a cui non avevamo pensato o che qualcuno della famiglia aveva scritto in un ricettario dimenticato chissà in quale cassetto e chissà in quale credenza. Nelle foto vedete la redazione di *La Cucina Italiana* che ha cucinato, impastato a volontà per garantire l'uscita del giornale, per fare la challenge su Instagram, per «nutrire» di contenuti i social, per dare notizie, sempre. Ma alla fine di tutto l'obiettivo era ed è tenerci e tenervi compagnia. E ce ne avete fatta molta voi che ci leggete o che cliccate su *lacucinaitaliana.it*. Abbiamo respirato tanta vicinanza e la challenge ne è stata solo la conferma. Che emozione vedere quante persone si sono incontrate, per dirsi anche solo il trucchetto di un piatto, alla fine un semplice pretesto per parlare di amore.
P.S. Qual è per voi #laricettacheunisce? @lacucinaitaliana vi aspetta su Instagram con le vostre prodezze culinarie.

Maddalena Fossati Dondero

mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddalena_fossati

LA CUCINA ITALIANA

54

SOMMARIO

32

Il Ricettario

La Scuola

Per scoprire novità
e imparare tecniche

Guide

IN COPERTINA
Millefoglie con ganache al basilico (pag. 59). Ricetta di Emanuele Frigerio, foto di Riccardo Lettieri, styling di Beatrice Prada

La filosofia che ci guida dal 1929
Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

FOTO AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi de La Cucina Italiana e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno su **lacucinaitaliana.it**

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

I CORSI ONLINE

Fino al 13 giugno 2020 vi aspettano decine di lezioni online da seguire su PC, smartphone e tablet. **Per attivare i mesi gratis**, registrate il vostro account su *corsidigitali.lacucinaitaliana.it/freepass*, inserite il codice CORSILCI4YOU e seguite le istruzioni.

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da oltre 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 05 - Maggio 2020 - **Anno 91°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it STEFANIA VIRONE VITTOR – svirone@lacucinaitaliana.it
Cuochi
BRENDAN ALLTHORPE, MARCO CASSIN, EMANUELE FRIGERIO, SIMONA GALIMBERTI,
JOËLLE NÉDERLANTS, ANGELA ODONE, MONICA OGGIONI, CATERINA PERAZZI, SARA TIENI, ELENA VILLA
Hanno collaborato
CECILIA CARMANA, STEFANIA GRUEFF, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
Per le immagini
AG. 123RF, AG. GETTY IMAGES, AG. IPA, AG. LA CAMERA CHIARA,
GIACOMO BRETZEL, GIOVANNI CAMAGNA, MATTEO CARASSALE, CORTILI PHOTO, SOFIE DELAUW,
ANDREA DI LORENZO, GIANDOMENICO FRASSI, ROBERT HOLDEN, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE LOVATTI,
GAIA MENCHICCHI, ALESSANDRO OLGIATI, BEATRICE PILOTTO, JACOPO SALVI, CLAUDIO TAJOLI

Direttore Editoriale LUCA DINI

Chief Marketing Officer FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

Business Director ALESSANDRO BELLONI
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Content Experience Unit Director VALENTINA DI FRANCO. **Digital Content Unit Director** SILVIA CAVALLI
Advertising Marketing Director: RAFFAELLA BUDA
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
Centri Media Print: ROMANO RUOSI ad interim. **Arredo e Design:** CARLO CLERICI Direttore
Digital and Data Advertising Director: MASSIMO MIELE. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile.
Centro Nord: LORIS VARO Area Manager
Centro Sud: ANTONELLA BASILE Area Manager.
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN. **New York:** ALESSANDRO CREMONA.

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente WOLFGANG BLAU
Amministratore Delegato FEDELE USAI
Direttore Generale DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Chief Digital Officer** MARCO FORMENTO
Direttore Circulation ALBERTO CAVARA. **Direttore Produzione** BRUNO MORONA
Direttore Risorse Umane CRISTINA LIPPI. **Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
Digital Marketing Manager GAËLLE TOUWAIDE. **Social Media Director** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise CTO AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Data Marketing Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, c/o Copernico Bologna via Rizzoli 26 - 40125 Bologna, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

Rispettiamo il cibo fino all'essenza del gusto.

OPENING SOON | SHOWROOM MILANO
PIAZZA CAVOUR, MILANO

Gli appassionati di cucina e le famiglie numerose hanno bisogno di un frigorifero capiente, capace di soddisfare qualsiasi necessità di refrigerazione. Per questo, Signature Kitchen Suite ha creato il modello French Door, con dispenser di acqua e ghiaccio integrato, cassetto centrale multifunzione e due sistemi di raffreddamento indipendenti e gestiti elettronicamente. Per una temperatura costante, con la massima precisione. Frigorifero French Door: pensato per la quantità, perfetto per la qualità.

signaturekitchensuite.it
Follow us @SKSapplianceitaly

a cura di
ANGELA ODONE

notizie *di cibo*

CHI LI HA FATTI?
A sinistra, i taralli della photoeditor Elena, che avrebbe da ridire sul suo forno... Al centro, disegnati con precisione dal nostro art director Brendan. A destra, quelli di Beatrice, la stylist; le piacciono cicciotti: «Restano più friabili e danno una grande soddisfazione!».

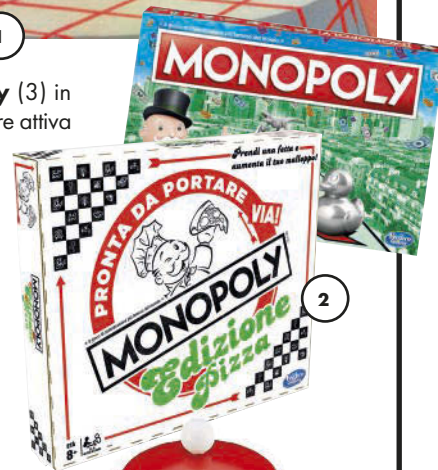
Taralli: uno tira l'altro...

Per quelli classici, distribuite **500 g di farina** sulla spianatoia facendo la fontana, al centro versate **125 g di olio extravergine di oliva** e cominciate a mescolare, incorporando la farina a mano a mano. Sciogliete **10 g di sale** in **180 g di vino bianco**, poi aggiungetelo un po' alla volta alla farina, continuando a impastare. Quando gli ingredienti saranno amalgamati, continuate a lavorare l'impasto per 8-10 minuti; dividetelo quindi a metà e aromatizzate una parte con **5 g di semi di finocchio** e l'altra con **peperoncino in polvere**. Avvolgete gli impasti nella pellicola alimentare e lasciateli riposare per 30 minuti in un luogo fresco. Portate a ebollizione una casseruola di acqua. Rivestite due placche con carta da forno. Prelevate piccole quantità da entrambi gli impasti (7-8 g alla volta), modellatele in filoncini di 1 cm di diametro e unite le estremità formando i taralli. Versatene una dozzina alla volta nell'acqua bollente; quando tornano a galla, scolateli con la schiumarola su un telo, senza che si tocchino, e subito dopo distribuiteli sulle placche e infornate a 200 °C per 30 minuti circa. Sfornateli e lasciateli raffreddare.

GIOCA CHE TI PASSA

Quiz per futuri scienziati e sfide da tavolo che non tramontano mai. E poi cult movies di animazione e ultime uscite cinematografiche

Dopo i compiti, appuntamento con il gioco. Nella routine quotidiana il momento dello svago è importante, ancora di più in questi giorni. Piccoli o grandi, ogni età è quella giusta per giocare o per guardare un bel film, non c'è che l'imbarazzo della scelta tra tutte le proposte. **Monopoly** (2), che quest'anno festeggia il suo 85esimo, continua a essere il gioco più venduto e più giocato nel mondo. Sapevate che esiste anche la versione Pizza dove non bisogna costruire case ma acquistare gli ingredienti per comporre la pizza perfetta? Se i nostri bambini sono troppo piccoli per stare con noi ai fornelli, potranno contribuire cucinando con le pentoline e gli accessori di legno del set **My Play** (3) in vendita su *amazon.it*. Invece, per mantenere attiva la mente, anche degli adulti, gli ingegneri di Dyson hanno creato 44 sfide scientifiche: si chiamano **Challenge Cards** (4) e sono scaricabili gratuitamente su *jamesdysonfoundation.com/resources/challenge-cards.html*. Sognate di mete lontane, di supereroi o di emozionarvi guardando *Lilli e il Vagabondo* che mangiano gli spaghetti? La soluzione è tutta nel servizio streaming **Disney+** (1), che raccoglie film, documentari e cartoni animati di Disney, Pixar, Marvel, Star Wars, National Geographic: *disneyplus.com*

1 2 3 4

Una po' di crema? Sì, ma per le mani

Raccogliete in una ciotola 3 cucchiai di **olio di albicocche**, 3 di **olio di avocado**, 3 di **olio di mandorle dolci** e 1 e mezzo di **cera d'api** (se volete la crema di colore chiaro, usate quella bianca). Portate tutto su un bagnomaria caldo ma non bollente e iniziate a mescolare. Proseguite fino a quando la cera non si sarà sciolta e il composto non sarà diventato omogeneo. Fate intiepidire mescolando fuori del fuoco. Intiepidite 3 cucchiai di **acqua di rose** e unitela un poco alla volta al mix di oli e cera d'api; usate il frullatore a immersione per ottenere un'emulsione finissima. La cosa importante è unire sempre la parte acquosa a quella oleosa e mai il contrario. Confezionate la crema ottenuta in piccoli barattoli di vetro e teneteli al fresco. Non contenendo alcun conservante la crema si manterrà per 2 settimane. Siccome è un'emulsione, come la maionese, se dovesse impazzire, potrete recuperarla continuando a frullare unendo una piccola quantità di un'altra crema idratante. Tutti gli ingredienti della ricetta sono reperibili online, su siti specializzati.

FOTO ARCH. LCI, AG 123RF

AL SOLE SUL BALCONE

Nell'aria c'è un profumo speciale: che sia la primavera oppure il bbq, godetevi una pausa all'aperto

Chiusa per i toast o aperta per grigliare carne, pesce e verdure, la piastra elettrica di Tescoma ha **tre livelli di cottura** e il termostato per lo spegnimento automatico. *tescomaonline.com*

Le tazze, le ciotole e i piatti della linea Talrika di Ikea sono fatti di una particolare plastica resistente, riciclabile e di **origine vegetale**. *ikea.it*

Sagaform, per gli appassionati della griglia, propone il Multi tool BBQ: **coltello**, **spatola**, pennello, **spiedo** cavatappi in un unico attrezzo. *schoenhuber.com*

Perfetti per desinare in terrazza conservando un alone di mistero gli **occhiali** da sole cat-eye in acetato di Max Mara. *it.maxmara.com*

Tutti i barattoli del set Barattolando di IVV sono in **vetro soffiato** con tappo di sughero per garantire la massima tenuta. *ivvnet.it*

Si chiama Shade la seggiola da esterno di Et al. fatta di filo e di tubi di acciaio saldati: giochi grafici, **leggerezza** ed eleganza. *et-al.it*

In un romantico **kit fiorito** tutto il necessario per l'aperitivo: Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Docg Villa Sandi e Pan da Vin, un tipo di pane croccante, ideato proprio per degustare queste bollicine. *villasandishop.it*

Per togliere la sete da *Mezzogiorno di fuoco*, il bicchiere a forma di cactus di Kitchen Kraft con tappo a vite e **cannuccia**. *kunzigroup.com*

Salviati in collaborazione con La DoubleJ presenta la collezione di bicchieri Rainbow **realizzati a mano** con la tecnica del *rigadin*. *salviati.com*

Il tegame forato da bbq di Risolì, grazie allo **spessore del fondo**, distribuisce delicatamente il calore per una cottura che preserva gli ingredienti. *risoli.com*

Funziona a elettricità il barbecue PULSE 1000 di Weber. Dotato di termometro iGrill per controllare la **cottura a distanza** tramite App, ha una griglia che distribuisce uniformemente il calore e una vaschetta raccogligrasso per una pulizia ancora più semplice. *weber.com*

Perché non concedersi un bagliore **prezioso**? Oro bianco, giallo e rosa per i bracciali flessibili con rondella in oro o diamanti. *fope.com*

Rispetto hi-tech per il cibo

True To Food™, che significa attenzione non solo per gli ingredienti ma anche per chi li produce e per chi li sceglie, è la filosofia cardine di Signature Kitchen Suite, il nuovo marchio di elettrodomestici di LG Electronics. Tutti gli apparecchi, congelatori, frigoriferi, cantina per il vino, forni... si connettono ai sistemi di **domotica** per la casa rendendone ancora più facile l'uso. *signaturekitchensuite.com/it*

Che profumino!

Mettete insieme un **forno** Smeg della nuova generazione con display VIVOscreen, facile da usare e controllabile a distanza tramite la App SmegConnect, e le **farine** Le semole d'autore della Selezione Casillo: il risultato sarà un piccolo capolavoro casalingo. E poi, preparare dolci e pani adesso è anche comodo con il servizio di **consegna a domicilio** attivato sulla piattaforma Armonie Italiane Shop. *smeg.it selezionecasillo.com*

BENTORNATA PIZZA

Riapre il delivery e in più pasta madre in regalo

Dopo un momento generale di stop di alcune pizzerie, sia Berberè dei fratelli Aloe (le quattro a Milano, Torino Binaria, Bologna, Roma e Firenze Santa Croce) sia Eataly (Torino Lingotto, Milano Smeraldo, Roma Ostiense, Genova, Trieste, Piacenza, Firenze e Bari) hanno **riattivato** il servizio di consegna a domicilio. Berberè, fino a esaurimento scorte, insieme alla pizza regala un po' della loro pasta madre. Eataly, oltre alle pizze, consente di ordinare anche panelle, supplì al pomodoro, alici fritte e il **tiramisù**, per chiudere in bellezza. *berbere.it eataly.net*

Un grande grazie

In questo momento di difficoltà, un **messaggio di vicinanza** e di affetto sincero verso chi non si è mai fermato arriva, emozionante, dalla voce unica di Sophia Loren in uno spot televisivo. È l'ultimo del Gruppo Barilla, ed è rivolto a tutti gli italiani che, ognuno a suo modo, stanno sostenendo il Paese. *barillagroup.com*

Cogli le prime nespole

Si trovano da oggi fino all'inizio dell'estate: sono succose e rinfrescanti, magari un po' rustiche, ma profumano come i fiori di maggio

Sceglierle

Eriobotrya japonica, è questo il nome del Nespolo del Giappone, la pianta sulla quale crescono le nespole che si mangiano in questo periodo. Le molte varietà si differenziano per il colore della buccia (dal giallo all'arancio deciso), per la stagionalità (più o meno precoci) e per il sapore della polpa. Per sceglierle, tastatele delicatamente: devono essere morbide ma non cedevoli; le imperfezioni o le piccole macchie scure sulla buccia (molto sottile) non ne compromettono la qualità; infine, annusatele: se sono ben mature, avranno un profumo fresco di fiori.

Gustarle

Squisite da sole, dolci con una leggera nota acidula e dissetanti, si possono aggiungere in una macedonia di frutta mista o in una coppetta di yogurt greco addolcito con miele. Se invece volete sperimentarle in versione salata, avvolgete uno spicchio di nespola con una fettina di bresaola e spolverizzate con poco pepe nero oppure tagliatele a tocchetti, conditele con olio, sale, pepe e qualche goccia di succo di limone e servitele con filetti di pesce bianco marinato.

Coltivarle

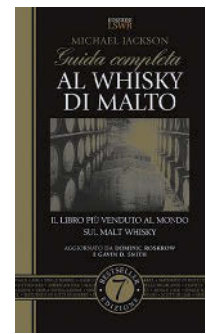
Far crescere una pianta di nespolo sul balcone o in giardino (meglio ancora) è facile: piantate in un vaso di buon terriccio senza ristagni di acqua qualche seme interrandolo di almeno 4 cm (ogni nespola ne contiene da 3 a 5). Mettete il vaso in un luogo soleggiato e innaffiatelo costantemente. Dopo circa dieci giorni spunteranno i germogli; lasciateli crescere fino all'altezza di 30-40 cm al massimo e poi separateli in vasi più grandi o interrateli in giardino. Il nespolo richiede pochissime attenzioni e vi regalerà un bel fogliame tutto l'anno. Per favorire l'impollinazione e la formazione dei frutti (non prima di 4-5 anni) conviene avere due piante.

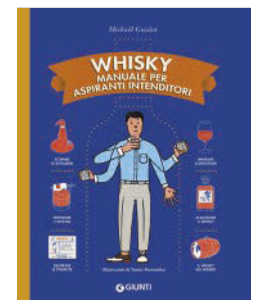
LISCIO OPPURE ON THE ROCKS?

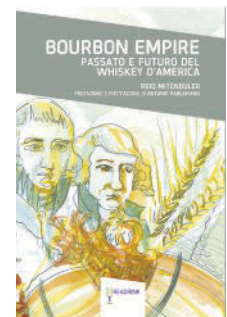
Il 17 maggio è la giornata mondiale del whisky. Festeggiatela anche voi con **Angela Odone** riguardando i film che ci hanno fatto sognare e sfogliando tre volumi da intenditori

1. *The Irishman* di Martin Scorsese (2019), con Bobby Cannavale, Robert De Niro, Al Pacino, Joe Pesci. **2.** *Skyfall* di Sam Mendes (2012), con Daniel Craig e Judi Dench. **3.** *Lost in Translation* di Sofia Coppola (2003), con Bill Murray e Scarlett Johansson.

Vivete tranquilli anche senza due dita di whisky dopo cena? Non conoscete le differenze tra i diversi torbati? È irrilevante. Il **fascino** del distillato scozzese, o della versione americana e irlandese, agisce lo stesso nell'accrescere la temperatura di alcune delle scene cult della storia del cinema, dove il fondo di un tumbler diventa lo **specchio dell'anima** dei protagonisti: da James Bond, che abbandona per un momento il Martini cocktail per tornare alle sue origini (scozzesi appunto), a Jack Torrance/Nicholson che in *Shining* se ne fa servire un bicchiere da Lloyd, l'onirico barman dell'Overlook Hotel; da Frank Sheeran/De Niro che tra un bourbon e l'altro inizia a «dipingere case» per la mafia americana in *The Irishman*, all'ultimo bicchiere di Johnny Hooker/Redford prima della *stangata*, ai ripetuti sorsi dei pubblicitari nella serie *Mad Men*; dallo spot che Bob Harris/Murray, *Lost in Translation*, tenta di girare con scarso entusiasmo, alla solitudine di Rick Deckard/Harrison in *Blade Runner*, difficile da colmare nonostante le bottiglie sparse per la casa. Vi sfidiamo a vederli in carrellata: sicuri che non ne volete bere almeno un sorso?

4. *Shining* di Stanley Kubrick (1980), con Jack Nicholson e Shelley Duvall. **5.** *La stangata* di George Roy Hill (1973), con Paul Newman e Robert Redford. **6.** *Blade Runner* di Ridley Scott (1982), con Harrison Ford e Daryl Hannah. **7.** *Mad Men*, la serie televisiva ideata da Matthew Weiner e prodotta dal 2007 al 2015.

IL MANUALE DI RIFERIMENTO

Per tutti, principianti e massimi esperti. Un testo imprescindibile, arrivato alla sua settima edizione. *Michael Jackson, Guida completa al whisky di malto, Edizioni LSWR, 34,90 euro*

INFOGRAFICO

Dalla distillazione alla scelta del bicchiere giusto, tutto appare subito immediato, e divertente, grazie ai disegni e agli schemi. *Mickaël Guidot, Whisky, Manuale per aspiranti intenditori, Giunti, 25 euro, su amazon.it*

OLTRE OCEANO

La storia del whiskey americano va di pari passo con quella degli Stati Uniti. L'autore la racconta con una precisione e una passione tale che rileggerete e consulterete questo libro ben più di una volta. Per conoscitori. *Reid Mitenbuler, Bourbon Empire, Redarink, 22 euro*

FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. IPA, ARCH. SCOTCH CINEMA

SPAGHETTONI ALLA GRICIA

A ROMA E DINTORNI

Guanciale, pecorino, salvia, pepe. Ma anche ricotta fresca e canditi. Il pranzo laziale comincia con sapori decisi e finisce con inaspettata delicatezza

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **LAURA FORTI**,
foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Spaghettoni alla gricia

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g spaghettoni
200 g guanciale
150 g pecorino
sale – pepe

Mettete a bollire abbondante acqua in una casseruola.
Tagliate intanto il guanciale a striscioline; rosolatelo in una padella capiente per circa 2 minuti, in modo che rilasci il suo grasso e diventi un po' croccante.
Salate leggermente l'acqua e lessatevi gli spaghettoni per il tempo indicato sulla confezione.
Scolateli al dente con un mestolo forato, trasferendoli direttamente nella padella con il guanciale.
Saltateli velocemente, spolverizzate con circa 100 g di pecorino e lasciatelo fondere in modo da mantecare la pasta.
Versatela infine in una zuppiera, unite il pecorino rimasto, abbondante pepe e servite immediatamente.

Crostata di ricotta

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

500 g ricotta fresca
300 g farina
240 g zucchero
150 g burro
60 g canditi
50 g cioccolato fondente
6 tuorli
1 uovo
limone – arancia
latte – sale

PER LA PASTA FROLLA
Lavorate la farina con il burro, 100 g di zucchero e una presa di sale, fino a ottenere un insieme di briciole. Incorporate 2 tuorli e 1 uovo e la scorza grattugiata di ½ limone e impastate ottenendo un panetto omogeneo.
Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
PER IL RIPIENO
Frullate nel mixer la ricotta con 3 tuorli, la scorza grattugiata di ½ limone e di ½ arancia, 140 g di zucchero. Aggiungete poi i canditi e il cioccolato, entrambi a pezzettini.
Stendete la pasta frolla a 3 mm di spessore e con essa foderate interamente uno stampo da crostata (ø 26 cm). Reimpastate i ritagli di pasta, stendeteli di nuovo e ritagliatevi le strisce per la copertura, con una rotella dentellata.
Versate il ripieno nello stampo, copritelo con le strisce, disponendole a griglia.
Spennellate le striscie di pasta frolla e il bordo con 1 tuorlo sbattuto con un goccio di latte.
Infornate a 180 °C per circa 35 minuti. Lasciate raffreddare la crostata prima di tagliarla.

Saltimbocca alla romana

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

400 g 16 fettine di vitello
120 g prosciutto crudo
salvia – burro
sale – pepe

Battete leggermente le fettine di carne e coprite ognuna con una fetta di prosciutto e 2 foglie di salvia.
Fermate prosciutto e salvia con due stecchini e friggete i saltimbocca in padella con abbondante burro spumeggiante per circa 4 minuti.

NEL CALICE DEL MAESTRO

«Credo che molta felicità sia agli homini che nascono dove si trovano i vini buoni». L'ha detto Leonardo da Vinci e **Arnaldo Pomodoro** ci ha confidato di trovarsi in perfetta sintonia

Nato nel 1926, Arnaldo Pomodoro è considerato uno dei più grandi scultori italiani contemporanei, un talento che è una cifra di famiglia, visto che anche il fratello Giò ha raggiunto la fama nello stesso campo. Le sue opere ornano le piazze di numerose città italiane e sono collezionate dai maggiori musei del mondo. Tra le più celebri ci sono le sfere in bronzo, il suo materiale prediletto.

Trento Brut Perlé Nero Riserva 2014 Ferrari *ferraritrento.com* ***58 euro***

Oltrepò Pavese Bonarda Possessione del Console 2017 Fratelli Agnes ***10 euro***

LA QUADRATURA DEL CERCHIO

«Mi piace in modo particolare il coniglio ripieno al forno con patate, piatto tipico della mia terra di origine, le Marche, con una buona Bonarda».

Oltrepò Barbera Poggio Marino 2018 Marchese Adorno *marcheseadorno-wines.it* ***9 euro***

Montefalco Sagrantino Carapace 2015 Tenuta Castelbuono *tenutelunelli.it* ***30 euro***

IN CAMPAGNA CON GLI AMICI

«Di solito, sia a cena sia fuori pasto, bevo per godere del piacere di stare insieme in modo sereno e conviviale. Adoro le bollicine di montagna di Ferrari e, tra i rossi, ho scoperto di recente il Barbera Poggio Marino di Marchese Adorno, che proviene dall'Oltrepò Pavese, un territorio non lontano dalla mia casa di campagna in Lomellina, dove ho trascorso giornate memorabili in compagnia».

«Il mio assaggio memorabile? Senz'altro quello del Montefalco Sagrantino prodotto da Tenuta Castelbuono all'inaugurazione del Carapace, la cantina che ho progettato per la famiglia Lunelli a Bevagna, in Umbria».

CANTINA D'ARTISTA

«Se uno scultore progetta una cantina, il problema fondamentale è quello di riuscire a coniugare l'invenzione artistica con le esigenze funzionali e le migliori soluzioni tecniche per la produzione, la conservazione e la degustazione del vino, tenendo anche conto del significato simbolico che il luogo deve trasmettere: è una sorta di Convivio, si potrebbe dire, come ha scritto Gillo Dorfles, un tempio al dio Bacco».

A CURA DI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **NICOLA GNESI PER FONDAZIONE HENRAUX, ARCH. LCI**

Un vero drink senza andare al bar? Miscelatelo con alcolici in dispensa e strumenti di cucina

QUESTA SERA DA VOI

di ANGELA ODONE

Torba

Raffreddate una coppa tenendola in freezer. Shakerate 1 cl di **sherry** fino con 6 cl di **vodka**, 1 cl di **whisky torbato** e ghiaccio. Filtrate il cocktail nella coppa ghiacciata e decorate con 1 foglia di **alloro**.

Old Style Negroni

Raffreddate un bicchiere grande o una piccola caraffa con ghiaccio, versatevi 2 cl di **gin**, 2 cl di **china**, 5 cl di **vermut** e mescolate bene. Filtrate il drink in un tumbler colmo di nuovo ghiaccio; decorate con scorza di **arancia** e **amarene sciroppate**.

Wine Fizz

Raccogliete poca **granella di pistacchio** in un piattino, bagnate il bordo del bicchiere con **limone**, capovolgetelo nella granella così che aderisca al bordo. Shakerate 3 cl di **succo di uva**, 5 cl di **vino bianco** e 2 cl di **albume pastorizzato**, unite ghiaccio e shakerate ancora. Versate nel bicchiere fermando il ghiaccio e completate con **soda**.

PROFESSIONALE O CASALINGO

Jigger: misurino graduato; di solito è a doppio cono e può avere capacità diverse (da 1,5 cl a 7,5 cl). Al suo posto, usate una **tazzina da caffè**: piena, contiene circa 8 cl di liquido.

Pinza: piccola, con i morsetti seghettati per afferrare ghiaccio o frutta. In alternativa, **molle da cucina**; se non sono seghettate, con il ghiaccio funziona meglio un cucchiaio.

Shaker: è lo strumento che serve per agitare i cocktail, formato da due o tre parti (a seconda del modello). Potete sostituirlo con un capiente **barattolo** con tappo a vite.

Strainer: colino in acciaio per trattenere all'interno dello shaker o della caraffa ghiaccio ed eventuali pezzi di frutta. Potete sostituirlo con un **colino** a maglie non troppo fini.

Santiago Sour

Shakerate 3 cl di succo di **arance bionde** con 1,5 cl di sciroppo di **zucchero**, qualche grano di **pepe** bianco pestato, 5 gocce di **orange bitter**, 5 cl di **rum** bianco e abbondante ghiaccio. Versate nel bicchiere filtrando attraverso un colino fine e decorate con scorze di arancia a listerelle.

Bloody Berry

Raccogliete nello shaker 4 **fragole** a pezzi, mezzo cucchiaino di **zucchero**, 2 cl di succo di **limone**, poco **peperoncino** fresco e pestate. Unite 4 cl di **vodka**, 8 cl di **succo di pomodoro**, 3-5 gocce di **salsa di soia**, 2 foglie di **basilico**, **sale**, **pepe**, ghiaccio e shakerate. Filtrate nel bicchiere con altro ghiaccio e decorate a piacere.

FOTO ARCH. LCI, AG. GETTY IMAGES

Sottopiatto e piattino del pane **Alessi**, posate **Mepra**, carta da parati di tessuto usata come tovaglia **Designers Guild**. Bacchetta e spartiti personali del maestro Beatrice Venezi.

DELIZIOSA SINFONIA

È come un concerto il piatto preparato dal direttore d'orchestra Beatrice Venezi. Con i consigli del suo lucchese più amato. No, non è Puccini...

di SARA TIENI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Si possono dire molte cose di Beatrice Venezi. Che è il più giovane direttore d'orchestra d'Europa; che ha debuttato lo scorso novembre in America, a soli 29 anni, con Andrea Bocelli al Seminole Hard Rock Hotel & Casino di Hollywood; che ha già all'attivo un album, *My Journey. Puccini's Symphonic Works*, realizzato con l'Orchestra della Toscana. Ma quella che arriva nelle nostre cucine, oltre a essere il direttore principale dell'**Orchestra Milano Classica** e della Nuova Orchestra Scarlatti Young, è soprattutto una trascinante ragazza di Lucca (come Giacomo Puccini). Niente smoking per lei quando dirige, ma un abito da sera «perché non c'è bisogno di indossare una maschera». Molto carismatica, la rivista *Forbes* già nel 2017 l'aveva inserita, non a caso, tra i 100 giovani under 30 leader del futuro.

In questi giorni, nella sua casa di Lugano, sta passando molto tempo a «lavorare su se stessa». «Faccio sport, cucino con il mio fidanzato e studio per i prossimi concerti». L'artista ne ha anche realizzato uno, disponibile gratuitamente on line, con i 40 membri della sua orchestra che suonano dalle loro case: sul canale YouTube di Milano Classica trovate sia l'Inno di Mameli sia il Primo movimento della Quinta sinfonia di Beethoven: sette giorni di lavoro per sette minuti di musica. Ma, dice lei, «questo è il momento di donare».

Intanto prepara anche il sauté di vongole che ha cucinato per noi, ispirata dal papà Gabriele, mago del pesce. Poi si brinda: «Offrire un calice è la prima cosa che faccio quando ricevo gli amici». La scelta cade su uno spumante, il Leonia di Frescobaldi. Perché? La casa vitivinicola ha assegnato a lei l'annuale «Premio Leonia Frescobaldi per l'Audacia», intitolato alla donna che nel 1878 all'Expo di Parigi, in un mondo di uomini, vinse la medaglia d'oro per i suoi vini. ■

Sauté di vongole al profumo di arancia

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
più 2 ore di spurgatura delle vongole

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg **vongole veraci**
- 500 g **pane di grano duro**
- 1 **limone, 1 arancia, 1 lime biologici**
- 1 **peperoncino fresco**
- **prezzemolo – aglio – sale**
- **mandorle a lamelle**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**

«Sono metodica: inizio con tutti gli ingredienti a portata di mano: vongole veraci, agrumi, prezzemolo...»

Le piace davvero cucinare, mi sembra.

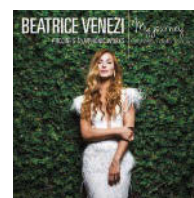
Sì, adoro ricevere gli amici nella mia casa di Lugano. E, come mio padre, amo molto il pesce.

Soffriggo l'aglio con olio di oliva: deve essere buono, anche per cucinare.

Aggiungo il prezzemolo e il peperoncino fresco tritati: il tocco piccante è essenziale.

CONTINUA...

Intanto preparo le bruschette di pane per accompagnare il sauté: olio extravergine di oliva a volontà e poi in padella a tostare (*optiamo per il Laudemio di Frescobaldi, toscano come Beatrice*, ndr).

Abbino il mio spumante preferito, un Pomino Bianco Doc Brut Millesimato.

Da ascoltare
Il primo album di Beatrice Venezi *My Journey. Puccini's Symphonic Works*, edito da Warner Music Italia, è un omaggio appassionato al grande musicista lucchese.

IL TAGLIO MIGLIORE PER LE VOSTRE RICETTE CHIEDETELO AL BANCO. LA QUALITÀ DA IPER È SOPRATTUTTO UNA QUESTIONE DI PERSONE

IL TUO MACELLAIO DI FIDUCIA

Foto di Maurizio Vezzoli

AL BANCO TRADIZIONALE POTETE CHIEDERE UN CONSIGLIO, IL TAGLIO E IL PESO CHE VI SERVE, O SCEGLIERE UNA DELLE PREPARAZIONI PRONTE DA CUOCERE.

LA RICETTA DEL GIORNO? AFFIDATEVI ALLA CREATIVITÀ DEI MACELLAI E ALLE LORO PROPOSTE. OPPURE LASCIATEVI ISPIRARE DALLE TANTE PROMOZIONI.

LA CARNE MACINATA VIENE LAVORATA IN CARNITALIA DAGLI STESSI TAGLI INTERI APPENA SEZIONATI CHE ARRIVANO NEI PUNTI VENDITA.

RISCOPRITE IL SAPORE DI UNA FETTINA IMPANATA CON SEMPLICE PANGRATTATO, DI UNO SPIEDINO O DI UN ARROSTO CHE RIMANGONO SUCCOSI E TENERI.

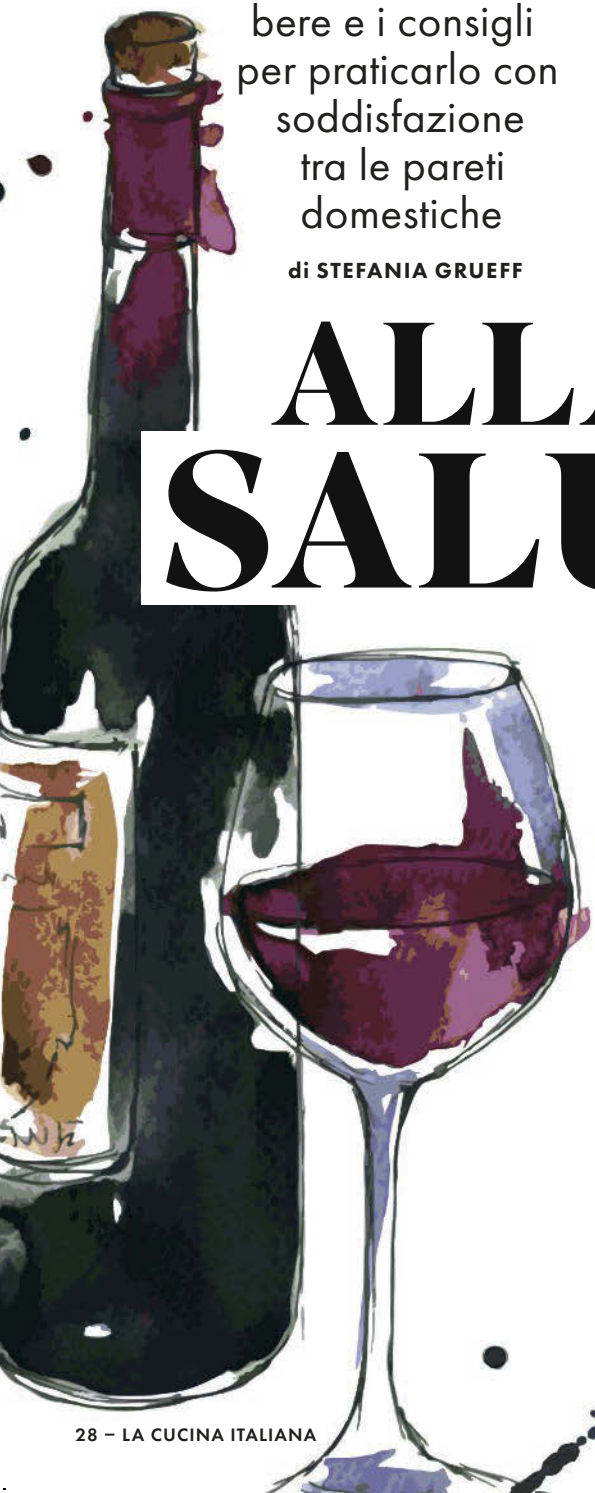
L'arrosto resta sempre un po' stopposo, la bistecca dura, il pollo insipido? Forse non sceglieste il giusto taglio di carne, la cottura più adatta, la qualità ideale. Forse avete bisogno di affidarvi al macellaio che, come in una bottega di una volta, seleziona i propri capi, li prepara per voi e sa darvi i consigli più utili in cucina. Da **Iper La grande i** tutto questo c'è ancora: per controllare, lavorare e distribuire ai punti vendita le carni non ci si affida ad altri, ma ai soci di Carnitalia. Ogni giorno sono i loro specialisti a selezionare solo i tagli delle razze migliori, dai bovini piemontesi, alle specie ovine ed equine. La filiera è quindi controllata dall'allevamento al punto vendita, dove dietro al banco trovate anche vitello allevato in Olanda, carne di suino, pollo, faraona e galletto a marchio Patto Qualità Iper (italiani e senza antibiotici). Ma soprattutto macellai professionisti che ogni giorno preparano con le loro mani arrosti, hamburger, cotolette impanate e involtini e possono darvi precise informazioni di cottura, studiate con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Andate di fretta e sapete già quello di cui avete bisogno? Affidatevi alle vaschette e alle proposte «pronto cuoci». La differenza più grande che trovate da **Iper La grande i** sono le persone.

WWW.IPER.IT

A circostanze eccezionali, esperto eccezionale. Abbiamo chiesto a Enzo Vizzari, uno dei più autorevoli critici enogastronomici italiani e grande appassionato, che cos'è per lui il buon bere e i consigli per praticarlo con soddisfazione tra le pareti domestiche

di STEFANIA GRUEFF

ALLA SALUTE!

Enzo Vizzari, direttore delle *Guide de L'Espresso*, in un momento di relax durante una sessione di degustazione del Grand Jury Européen du Vin a Villa d'Este di Cernobbio.

Tra i tanti modi di occupare il tempo libero di cui di questi tempi abbondiamo c'è anche il dedicarsi al vino. Per aperitivi on line con cui raggiungere gli amici più spesso e con più facilità perché non c'è bisogno di spostarsi; per discuterne a tavola, magari in inediti video-pranzi con parenti lontani; per togliersi curiosità e, perché no, conoscerli meglio. Per saperne – e goderne – di più abbiamo raggiunto Enzo Vizzari nella sua casa di Vigliano Biellese fornita di poderosa cantina in piena efficienza.

Com'è oggi il rapporto degli italiani col vino?

«A parte gli appassionati, ci sono gli astemi per scelta "ideologica", ci sono le persone cui il vino non piace e ci sono quelli che lo bevono distrattamente. Senza porsi l'obiettivo di diventare sommelier, può esser questo il momento per questi ultimi di avvicinarsi al vino e capire se dedicargli interesse, tempo e, naturalmente, un po' di soldi».

Come?

«Innanzitutto procurandosi un minimo di informazione teorica per avere un'idea su che cos'è il vino, come e dove

si fa, quali ne sono le caratteristiche. Anche on line si trova tutto quanto occorre per alfabetizzarsi. E poi ci sono le guide, che io ritengo ancora il miglior strumento per informarsi e scegliere».

Uno strumento, per molti, da addetti ai lavori, in cui è difficile districarsi.

«Per quella che dirigo io abbiamo deciso un paio di anni fa di semplificare la formula: da specialistica, con migliaia di referenze e giudizi, a più essenziale, diretta a chi, semplicemente, è curioso di sapere quali sono i migliori bianchi, rossi, rosati e bollicine presentati al mercato nell'anno precedente all'uscita della Guida».

In pratica si comincia con...

«...con l'acquisto di qualche bottiglia, partendo dalle più semplici e anche meno costose. Dove? Idealmente in enoteca, seguiti e indirizzati da un esperto. Ma va benissimo anche il supermercato, dove la scelta è ampia su una fascia di prezzi accessibile. Però non c'è modo di essere consigliati. Sarebbe allora simpatico disporre di un amico dotato di un minimo di esperienza».

Come orizzontarsi tra gli scaffali?

«Scegliendo vini "semplici", di origine definita, per esempio un Nebbiolo, un Valpolicella, un Verdicchio, un Fiano. A questo punto ci si può divertire a fare un passo avanti acquistando due o tre bottiglie di produttori diversi dello stesso tipo di vino per assaggiarle comprendendo le differenze e decidere quale piace di più. Passo successivo, già più ambizioso, è sperimentare per quelle stesse bottiglie l'accompagnamento più riuscito con il piatto o il prodotto che in quel momento è disponibile in casa».

Lei come si regola?

«A casa come al ristorante a volte decido prima che piatto fare (sono un cuoco sperimentato e avventuroso) o ordinare, e poi il vino per accompagnarlo. Altre volte scelgo un vino che mi interessa e poi il piatto che credo lo valorizzi meglio».

Come si beve oggi in Italia?

«Non occorre frequentare super enoteche né sfogliare poderose carte dei vini per rendersi conto che in Italia oggi si può bere bene come mai in passato. A tutti i livelli. È cresciuta la tecnica di chi fa il vino, dei vignaioli come dell'industria, ed è cresciuta la cultura di chi beve, anche se il consumo del vino in Italia non cresce in modo significativo».

Chi ha fatto il salto di qualità più importante?

«Tutti. Mi colpiscono in particolare le produzioni delle regioni del Sud, dalla Campania alla Sicilia, alla Puglia».

FOTO ANDREA MORETTI, AG. 123RF

« La frase di Goethe l'ho fatta mia da tanti, tanti anni: "La vita è troppo breve per bere vini mediocri". E quindi o bevo molto bene o bevo acqua. Davvero»

Bottiglie sigillate col tappo corona o nel cartone fanno inorridire il conoscitore?

«Non mi formalizzo sul tappo o sul contenitore se poi il vino è corretto. Certo non sono grandi vini».

Come giudica i vini «naturali» che piacciono tanto ai ragazzi?

«Li assaggio ogni volta che ne ho l'opportunità. Ne ho trovati di ottimi, ne ho trovati – troppi – di osceni. Quando bevo un vino innanzitutto decido se mi piace, soltanto dopo voglio conoscerne la natura e la storia».

A chi vanno le sue preferenze?

«Confesso che le mie regioni predilette sono il Piemonte e la Borgogna, ma faccio prevalere le mie preferenze quando bevo per mio piacere. Altrimenti assaggio tutto, senza pregiudizi. È banale e posso passare per qualunquista, ma per me il vino si divide innanzitutto in due categorie: buono o cattivo».

Tre bottiglie italiane che ha aperto nelle ultime settimane e che l'hanno particolarmente colpita.

«So di non essere molto originale: due conferme di eccellenza assoluta, il Trebbiano d'Abruzzo di Valentini, il Barolo Monprivato di Mauro Mascarello, e una chicca di Franciacorta, il Quinque di Uberti».

Bere al bicchiere al ristorante. È una scelta valida?

«Sì, perché permette di abbinare meglio piatto e vino. Per questa ragione apprezzo chi offre un'ampia scelta a bicchiere. Ma è un esperimento che si può fare anche a casa, aiuta ad affinare il palato ed è un piacevolissimo argomento di conversazione in famiglia».

È vero che le donne hanno un palato più sottile?

«Francamente non mi risulta. Anche se conosco sia tra chi produce il vino sia tra chi lo racconta ottimi palati femminili».

Un consiglio finale.

«Facendo la spesa al supermercato può valere la pena di regalarsi una bottiglia ragionevolmente preziosa: aiuta a tirar su il morale». ■

I PREFERITI

Barolo Monprivato di **Mauro Mascarello**: «Né "classico" né "moderno". Semplicemente perfetto». *mascarello1881.com*

Trebbiano d'Abruzzo di **Francesco Valentini**: «Il mio bianco italiano preferito, da sempre».

Franciacorta Quinque di **Uberti**: «Un Franciacorta un po' fuori degli schemi. Di grande piacevolezza». *ubertivini.it*

SFOGLIATA SAPOR PRIMAVERA

È il momento degli asparagi: con uova e formaggi sono ottimi nelle torte salate. Come questa, passe-partout per aperitivi, merende e cene leggere

ricetta e styling **BEATRICE PRADA**, testi **LAURA FORTI**, foto **GIANDOMENICO FRASSI**

La ricetta

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g asparagi sottili
230 g pasta sfoglia stesa rettangolare
60 g formaggio fresco caprino
60 g Parmigiano Reggiano Dop
60 g Salva Cremasco Dop (o altro formaggio vaccino compatto e friabile)
50 g latte – 4 uova – sale – pepe

Foderate una pirofila (26 x 22 cm) con la pasta sfoglia, utilizzando il foglio di carta da forno sulla quale è stesa. Bucherellate il fondo con una forchetta.
Sbattete le uova con il latte e il parmigiano grattugiato, quindi amalgamatevi il caprino, salate e pepate.
Mondate gli asparagi, eliminando la parte terminale del fusto; lessateli in abbondante acqua bollente salata per 3 minuti e scolateli.
Versate il composto di uova e formaggio nella pirofila, quindi adagiatevi gli asparagi, insieme con il salva cremasco, tagliato a dadini.
Infornate la pirofila a 180 °C per 20-25 minuti.
Sfornate e completate a piacere con foglioline di maggiorana.

A ogni piatto la sua varietà

BIANCHI DI BASSANO
Veneti, tutelati dalla Dop, sono tra i più pregiati. Con il loro sapore dolce-amaro, sono adatti a risotti delicati; ottimi con scampi crudi e capesante.

SELVATICI DI CAMPO
Sono molto sottili e più saporiti dei «cugini» coltivati. Quasi piccantini, danno un carattere deciso e rustico alle frittate e ai risotti.

VERDI
I più comuni, tra cui le varietà Mary Washington e il Verde di Altedo Igp (Bologna), hanno sapore intenso, ideale con le uova, la pasta e le torte salate.

ROSA DI MEZZAGO
Lombardo con marchio De.Co., è simile al bianco, ma ha le punte di un tipico colore rosato. Anch'esso delicato, è buono in creme di verdure e nei ripieni.

FOTO ARCH. LCI, GIUDICIANNI&BIFFI

IL CASALE DEI TALENTI

Una cuoca-pittrice arrostisce sulla sua cucina economica la tipica *fugassa* del lago di Garda, presentandoci intanto una famiglia con passioni molto speciali

di **VALENTINA VERCELLI**
foto **GIACOMO BRETZEL**

Ci abbiamo messo un po' a trovare la casa di Ilda De Carli, nascosta com'è sulle colline che guardano il Garda dalla sponda veneta di **Lazise**. Poi, il cancello si è spalancato e siamo entrati in uno di quei posti che viene spontaneo chiamare casa anche se si capita lì per la prima volta. Il casolare è circondato da un giardino curato e ha un portico che invita alle chiacchiere, soprattutto quando il panorama vista lago diventa rosa al tramonto.

Ilda De Carli vive qui da quasi quarant'anni, con il marito Luigi e la figlia Lucia. Ci accoglie gioiosa e ci trascina per mano in cucina con la spontaneità di una conoscente di vecchia data. È nata in una famiglia di ristoratori e i fornelli sono una passione equamente suddivisa con quella per l'acquerello. «Cucino e dipingo per gli amici», racconta mentre si dà da fare con l'impasto della *fugassa*, un tipo di **schiacciata dolce e rustica** di queste parti, e ci mostra qualche quadretto incorniciato. Le piace ritrarre paesaggi e animali, uccelli, galline e i cani e i gatti di chi le porta una fotografia. «Da qualche mese ho fondato con mia sorella a Bardolino "Fogli Bianchi, gruppo acquerello Sergio Velini", un'associazione per insegnare questa tecnica pittorica ai giovani».

Anche Lucia, la figlia di Ilda, ha una vena artistica: realizza coloratissimi mandala su gesso, legno, vetro, che diventano fermaporta, portacandele, taglieri o portachiavi degli appartamenti adiacenti il casale, affittati ai turisti nella bella stagione. →

Ilda De Carli nella sua cucina versa l'olio bollente sulle foglie di alloro che daranno il caratteristico profumo alla trota.

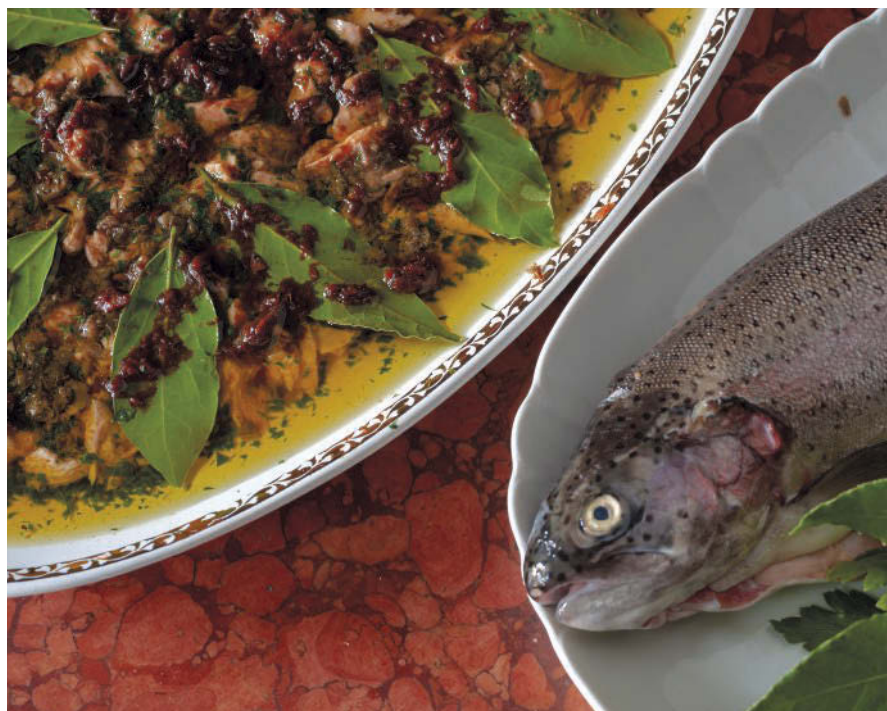
Il marito Luigi, invece, è un collezionista di vini, acquistati durante i numerosi viaggi di famiglia in Italia e all'estero (le mete del cuore sono l'Alto Adige e la Borgogna), che custodisce in un'incredibile **cantina** progettata personalmente. In più, produce liquori con i frutti che crescono in giardino e le erbe spontanee che raccoglie nei dintorni: ne fa con la menta, le noci e i mirtilli, e altri molto particolari e deliziosi con le olive o ai semi di mela (che Ilda consiglia con la sua *fugassa*).

L'attaccamento per il luogo accomuna tutta la famiglia ed è testimoniato anche dalle ricette che arrivano in tavola. «La trota in salsa è un piatto tipico del lago di Garda, e ogni famiglia ha la sua ricetta per il condimento», racconta Ilda. «Io l'ho ribattezzata "innamorata", perché quando si versa l'abbondante olio bollente sulle foglie di alloro, queste sprigionano tutto il loro profumo e il pesce ne rimane inebriato». In famiglia la mangiano come antipasto, insieme con una fettina di **polenta** abbrustolita, oppure come secondo piatto e, in questo caso, fare la «scarpetta» con il pane è obbligatorio! E alla fine arriva la *fugassa* che Luigi e Lucia si contendono all'ultima briciola. «Per i bordi frastagliati è lotta all'ultimo morso», conclude Ilda ridendo. ■

Luigi, Lucia e Ilda posano con i liquori, le pietre decorate con i mandala e la *fugassa* appena fatta: nella pagina accanto, l'impasto e la cottura sulla cucina economica.

La consistenza della *fugassa* dipende dai gusti: a Luigi e Lucia piace morbida, Ilda invece la preferisce sottile e croccante

Trota «innamorata»

«Inforno una trota di circa 800 g, insaporita con un paio di rametti di rosmarino, a 190 °C per 20 minuti. Poi la sfiletto, dispongo la polpa in un piatto fondo di portata e la condisco con poco sale e una macinata di pepe; la cospargo con 1 cucchiaio raso di capperi dissalati e tritati e 1 cucchiaio colmo di prezzemolo tritato; quindi dispongo a corona nel piatto una dozzina di foglie di alloro di grandezza media, con il lato opaco rivolto verso l'alto. Porto a bollore 2 bicchieri di olio con ½ cucchiaio di aceto balsamico, vi sciolgo 50 g di acciughe dissalate, quindi verso tutto sulla trota. Avvolgo il piatto in un foglio di pellicola alimentare e lascio riposare per almeno 1 ora prima di servire».

Fugassa gardesana su la gradela

«Mescolo 100 g di olio extravergine di oliva, 130 g di vino bianco locale (di solito il Lugana), 100 g di zucchero, 5 g di bicarbonato, 8 g di sale fino e la scorza grattugiata di 1 limone non trattato in un'ampia terrina; aggiungo 500 g di farina e lavoro tutto per amalgamare bene finché non ottengo un impasto duretto, che stendo con il matterello in dischi irregolari del diametro di 20 cm circa e di ½ centimetro di spessore. Li metto a cuocere sulla gratella ben calda, usando rigorosamente la mia cucina economica. Cuocio su entrambi i lati per qualche minuto. Chi non ha la *gradela* e la cucina economica, può cuocere la fugassa in una bistecchiera sui fornelli, ma non verrà mai la stessa cosa».

ENERGIA CREATIVA

SPERIMENTARE NUOVE RICETTE, IMPARARE NUOVI GESTI. PER RIPENSARE IL FUTURO, PARTENDO DAGLI INGREDIENTI PIÙ SEMPLICI

Nelle nostre cucine possiamo fare molto di più che cucinare. Scegliere ingredienti di stagione, seguire un'alimentazione sana e variata, evitare gli sprechi... tutti gesti di responsabilità verso la nostra famiglia e gli altri. Restando a casa abbiamo riscoperto un nuovo senso civico, l'energia che ci lega al pianeta, e soprattutto le numerose piccole scelte individuali che possono significare molto per tutti. A casa, cucinando, immaginiamo i modi per essere migliori. Come fa Edison, che da oltre 135 anni costruisce un futuro di sostenibilità fondato sulle fonti rinnovabili.

CARCIOFI AMMOLLICATI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 carciofi
60-70 g mollica di pane raffermo
40-50 g pecorino semistagionato oppure caciocavallo
30 g mandorle con la pelle
limone – prezzemolo – menta – aglio
vino bianco secco
2 cucchiaini di capperi dissalati
olio extravergine – sale – pepe

Pulite i carciofi togliendo le foglie esterne più fibrose; tagliateli a metà ed eliminate la «barba»; immergeteli via via in acqua fredda con il succo di ½ limone.
Sgocciolateli e rosolateli girando ogni tanto per 7-8 minuti in una padella

capiente con 4 cucchiai di olio, sale e pepe; sfumate poi con ½ bicchiere di vino e cuocete ancora per 6-7 minuti.
Frullate la mollica con 1 spicchio di aglio e tostatela in padella con 2 cucchiai di olio.
Tritate un ciuffetto di prezzemolo con qualche foglia di menta, aggiungete il formaggio, frullate e mescolate con la mollica tostata.
Sminuzzate grossolanamente le mandorle.
Distribuite la mollica croccante nei carciofi cotti, aggiungete le mandorle e completate con scorza di limone grattugiata, i capperi e, a piacere, foglie di menta e di prezzemolo.

SARDE A BECCAFICO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g sarde
50 g pangrattato
50 g uvetta
50 g pinoli
alloro – prezzemolo
olio extravergine di oliva
pepe – sale

Ammollate l'uvetta nell'acqua per circa 15 minuti, scolatela e tritatela.
Pulite le sarde: eliminate la testa, apritele a libro ed eliminate la lisca centrale lasciando la coda.
Abbrustolite il pangrattato in una padella con 50 g di olio e i pinoli per 5-7 minuti, finché non prende colore; fuori del fuoco aggiungete l'uvetta, abbondante prezzemolo tritato, sale e pepe.
Distribuite 1 cucchiaino di composto su ciascuna sarda e chiudetela a rotolino. Disponete le sarde in una pirofila unta con poco olio, con le codine rivolte verso l'alto. Aggiungete 2 foglie di alloro, cospargetele con il restante pane aromatico e infornate a 180 °C per 7-8 minuti.

ricettario *di maggio*

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 127**

testi ANGELA ODONE, SARA TIENI, VALENTINA VERCELLI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Chi c'è nella nostra cucina

MARCO CASSIN

Piemontese, nato tra le vigne di Caluso, diplomato all'Alma, si è formato in ristoranti stellati internazionali. Ha una sua gastronomia (con catering) ad Arcore e insegna alla nostra Scuola. Scegliete il suo arrosto per il pranzo della domenica.

EMANUELE FRIGERIO

Pasticciere per passione (anche se è cresciuto nella pasticceria del papà), è insegnante alla nostra Scuola. Ultimamente studia ricette senza lattosio e si sta specializzando nelle verdure. Una cosa nuova per dessert? Biscotti morbidi e sorbetto di rabarbaro.

SARA TIENI

Giornalista e diplomata alla scuola internazionale di cucina Le Cordon Bleu di Tokyo, sperimenta ricette e strumenti di tutti i tipi, e ama conoscere le cucine del mondo ma anche dei nuovi locali sotto casa. Le sue linguine sono facili e deliziose.

Piatto **Hermès**, vassoio **Les-Ottomans**, piattini e bicchieri **Maisons du Monde**, fondo di carta da parati **Jannelli & Volpi**.

aperitivi

Panzerotti al forno con crema di fave, pecorino e salame

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 2 ore di lievitazione
Scorciatoia 50 minuti con la pasta da pane pronta

INGREDIENTI PER 16 PEZZI

500 g farina 0
200 g fave sgranate
150 g formaggio pecorino
70 g salame
70 g olio extravergine di oliva
10 g lievito di birra fresco
sale

PER LA PASTA
Impastate la farina con 300 g di acqua e il lievito sbriciolato, finché non otterrete un composto liscio e omogeneo. Incorporatevi quindi 20 g di olio e 10 g di sale, poi raccoglietelo a palla, riponetelo in una ciotola, copritelo con un telo inumidito e lasciatelo lievitare nel forno spento con una ciotola di acqua calda accanto, finché il suo volume non sarà raddoppiato.
PER IL RIPIENO
Sbollentate le fave in acqua salata per un paio di minuti, scolatele in acqua fredda, eliminate la pellicina e frullatele.
Grattugiate grossolanamente il pecorino; tagliate a cubetti il salame e mescolateli alle fave frullate.
PER I PANZEROTTI
Infarinate il piano di lavoro e stendete la pasta, ricavando una sfoglia di 4-5 mm di spessore. Ritagliatevi 15-16 dischi (ø 9 cm). Distribuite nel centro di ciascuno un cucchiaio di ripieno; bagnate i bordi del disco e richiudetelo a mezzaluna, dando la forma del panzerotto.
Distribuite i panzerotti su una teglia rivestita con carta da forno, spennellateli con una salamoia ottenuta mescolando 50 g di acqua e 50 g di olio. Lasciateli lievitare ancora per 15 minuti, sempre nel forno spento con la bacinella di acqua calda.
Cuocete i panzerotti nel forno ventilato a 220 °C per circa 15 minuti.

SCORTE SOTTO ZERO
I panzerotti si possono congelare. Una volta cotti e raffreddati, distribuiteli in una placchetta e metteteli in freezer; quando saranno duri, raccoglieteli in un sacchetto, facendo uscire l'aria. Si conservano fragranti per 2-3 settimane. Prima del consumo, lasciateli scongelare a temperatura ambiente e, volendo, rigenerateli per 5 minuti in forno a 180 °C.

antipasti

Fritto di calamaretti spillo e maionese leggera all'arancia

Cuoca Sara Tieni
Impegno Facile
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g calamaretti spillo
100 g farina 00
100 g farina di mais
50 g yogurt greco
2 tuorli
succo di ½ limone
arancia – timo limone
olio di mais
aceto bianco
olio di arachide – sale

Eviscerate i calamaretti, immergeteli in acqua e ghiaccio e metteteli in frigo.
Preparate la maionese: con uno sbattitore elettrico rompete i tuorli, incorporate poco succo di limone e di arancia, proseguite unendo a filo 150 g di olio di mais e il restante succo di limone, fino a quando si sarà formata la maionese. Completate con 1 cucchiaino di aceto, quindi unite lo yogurt greco e un ciuffetto di timo limone tritato.
Scolate i calamaretti, tamponateli con carta da cucina, quindi nelle due farine, ben mescolate. Poneteli in un colino a maglia fine e scuoteteli leggermente per eliminare la farina in eccesso.
Friggeteli, una manciata alla volta, in olio di arachide tra i 165 e i 185 °C. Verificate la temperatura tuffandovi un pezzettino di pane: quando sfrigolerà, sarà al punto giusto.
Salate i calamaretti e serviteli subito, ben caldi, in piccoli cartocci di carta, accompagnandoli con la maionese.
L'alternativa Al posto del timo limone, potete aromatizzare la maionese con la scorza finemente grattugiata di un limone non trattato.

Piattini del fritto **Benedetto Fasciana B.F.A.**, cucchiaino **Villa d'Este Home Tivoli**, vassoio delle pizzette **Les-Ottomans**, piattino sul fondo **Hermès**, tovaglie **Maisons du Monde**.

Pizzette di sfoglia con mortadella e stracciatella

Cuoca Sara Tieni
Impegno Facile
Tempo 45 minuti

INGREDIENTI PER 14-16 PEZZI

200 g mortadella affettata
200 g stracciatella di burrata
150 g passata di pomodoro
25 g concentrato di pomodoro
20 g pistacchi tostati
2 rotoli di pasta sfoglia stesa rettangolare
1 uovo
latte – sale
origano secco
olio extravergine di oliva

Scaldate la passata con il concentrato di pomodoro, un pizzico di sale e una presa di origano.
Stendete i rotoli di pasta sfoglia in due placche rivestite di carta da forno.
Ritagliate in ciascuno dei dischi (ø 8-9 cm) aiutandovi con un tagliapasta o con un bicchiere.
Togliete la pasta in eccesso e spennellate i dischi con l'uovo sbattuto con un goccio di latte.
Bucherellate con i rebbi della forchetta i dischi in modo omogeneo: così non si gonfieranno troppo in cottura.
Distribuite al centro di ciascun disco 1 cucchiaio di passata di pomodoro.
Cuoceteli in forno a 200 °C per 8-10 minuti o fino a quando le pizzette non saranno dorate.
Sfornatele, fatele intiepidire e farcitele con ¼ di fetta di mortadella e 1 cucchiaino di stracciatella. Completate con i pistacchi tritati grossolanamente.

primi

NIENTE SPRECHI
Scottate prima i piselli, scolateli con una schiumarola e nella stessa acqua cuocete le fave.

Piatto fondo delle linguine **Vista Alegre**, fondo di carta da parati **Jannelli & Volpi**, piatto del risotto **Hermès**, bicchieri, tovaglia e tovaglietta **Maisons du Monde**, forchette **Villa d' Este Home Tivoli**.

Linguine alla «carbonara vignarola»

Cuoca Sara Tieni
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g linguine
300 g piselli novelli sgranati
300 g fave fresche sgranate
200 g 8 zucchine novelle con i fiori
4 uova
pecorino grattugiato
prezzemolo – erba cipollina
olio extravergine di oliva
pepe – sale

Sbollentate i piselli in acqua bollente per 2 minuti, poi immergeteli in acqua e ghiaccio.
Lessate le fave per 5-8 minuti, quindi scolatele ed eliminate la pellicina. Conditele con poco olio e lasciatele raffreddare.
Separate i fiori dalle zucchine; affettate queste ultime a rondelle e brasatele per 5-7 minuti in una padella con poco olio, sfumando, se necessario, con poca acqua.
Tagliuzzate i fiori delle zucchine grossolanamente, scottateli in padella con poco olio per 30-40 secondi.
Riducete un mazzetto di erba cipollina a rocchetti minuti usando le forbici.
Tritate finemente un ciuffo di prezzemolo.
Sbattete i tuorli con 2 cucchiai di pecorino grattugiato e 2 cucchiai di acqua tiepida. Insaporite con una macinata di pepe.
Lessate le linguine in abbondante acqua salata (durante la cottura tenete da parte 2-3 mestoli di acqua). Scolatele, rimettetele nella casseruola e conditele, a fiamma spenta, con poco olio. Unite la salsa di tuorli e, poco alla volta, altri 2-3 cucchiai di pecorino grattugiato, emulsionando con 2-3 cucchiai di acqua calda, ma non bollente. Completate con le zucchine, i legumi, le erbe tritate e, a piacere, scaglie di pecorino.

CONGELARE PESCE E FRUTTA
I filetti di pesce si mantengono in freezer a -18 °C per 1 mese; la marinatura va fatta all'ultimo, dopo averli scongelati in frigo a 4 °C per non interrompere la catena del freddo. Si possono congelare anche le nespole, già pulite; durano 5-6 mesi.

Risotto con le nespole e branzino agli agrumi

Cuoco Marco Cassin
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 8 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

550 g 8 nespole
320 g riso Carnaroli oppure Vialone nano
300 g filetto di branzino
80 g zucchero di canna
80 g sale fino
vino bianco secco
yogurt magro
lime o limone
arancia
timo – pepe – burro
zenzero fresco
mandorle a lamelle
olio extravergine di oliva

Mescolate sale e zucchero con la scorza grattugiata di 1 lime, di 1 arancia e 30 g di zenzero, anch'esso grattugiato; massaggiate il filetto di branzino con questo misto aromatico; accomodate il pesce in una pirofila, ricopritelo completamente con tutto il misto, sigillate con la pellicola e ponete a marinare in frigo per 8 ore.
Preparate un olio aromatico: unite un bel ciuffo di timo a 50 g di olio e scaldatelo senza che raggiunga il bollore; spegnete e lasciate in infusione per 30 minuti circa.
Mondate e cuocete le nespole in casseruola con un filo di olio per eliminare la parte acquosa, così da ottenere una specie di composta; non aggiungete sale. Ci vorranno 10-15 minuti. Frullate tutto in purè, non troppo fine, e unite 1-2 cucchiai di yogurt.
Tostate il riso in casseruola solamente con una presa di sale; dopo circa 2 minuti bagnatelo con uno spruzzo di vino bianco e proseguire la cottura aggiungendo acqua bollente, fino a portare a cottura il risotto in 15-18 minuti. Spegnete, mantecate con un filo di olio e una noce di burro. Aggiustate di sale, se serve, e insaporite con una macinata di pepe.
Ripulite il filetto di branzino dalla marinata, tagliatelo in fettine molto sottili e conditelo con un filo di olio al timo.
Distribuite il risotto nei piatti, unite la composta di nespole, le fettine di branzino e completate con qualche mandorla a lamelle.

SCORTE SOTTO ZERO
Una volta preparati i ravioli, distribuiteli in un vassoio, distanziati, e poneteli in freezer; quando saranno congelati, raccoglieteli in un sacchetto, chiudetelo facendo uscire l'aria e riponetelo in freezer. Si conservano per 10 giorni. Si cuociono senza scongelarli, un po' più a lungo di quelli freschi.

Ravioli di gamberi alla colatura di alici

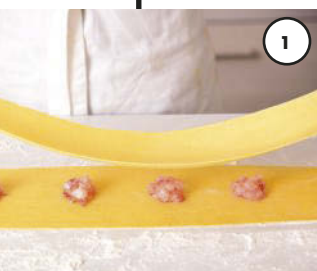
Cuoca Sara Tieni
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 20 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g **gamberi rossi**
400 g **farina 00**
5 **uova medie**
1 **lime non trattato**
aglio
colatura di alici
vino bianco secco
burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe rosa

Versate la farina a fontana su una spianatoia. Ricavatene un buco al centro e versatevi le uova con un pizzico di sale. Con la forchetta incorporatele alla farina un po' alla volta. Impastate quindi con le mani fino a quando non avrete ottenuto un panetto di pasta compatto e omogeneo.
Fate riposare la pasta da 30 minuti a 2 ore, in una ciotola sigilllata con la pellicola.
Sgusciate le code dei gamberi; tenete da parte le teste.
Tritate le code dei gamberi, conditele con poco olio, la scorza del lime e qualche grano di pepe rosa macinato; fatele marinare in frigo per 40 minuti.
Rosolate le teste dei gamberi in padella con poco olio e 1 spicchio di aglio; sfumate con ½ bicchiere di vino bianco e schiacciatele con un cucchiaio per farne uscire i succhi. Portate a ebollizione e cuocete coperto, a fiamma bassa, per 30 minuti. Se serve, aggiungete un po' di acqua.
Preparate intanto i ravioli (dovrete ottenerne una quarantina): stendete la pasta in sfoglie di 2-3 mm di spessore. Distribuite su una sfoglia la polpa di gamberi marinata in piccole porzioni (1 cucchiaino da caffè per ogni raviolo), a 4-5 cm di distanza l'una dall'altra; procedete come indicato qui accanto.
Filtrate il sugo ricavato dalle teste di gambero, unitevi una noce di burro e fatelo addensare leggermente; spegnete e unitevi 8 cucchiai di colatura di alici.
Cuocete i gamberi in acqua non salata per 3-4 minuti.
Condite con il sugo di gamberi e colatura di alici e servite.
Servite da 5 a 7 ravioli a testa: quelli che avanzano si possono congelare.

CHIUDERE E RITAGLIARE LA PASTA RIPIENA

1. Coprite il ripieno con una seconda sfoglia; per «incollarla», spennellate intorno al ripieno poco albume sbattuto. **2.** Fate aderire la sfoglia sul ripieno premendo dolcemente con la parte non tagliente di un anello da 3-4 cm. **3.** Tagliate i ravioli con un anello più grande (ø 5-6 cm).

Sottopiatto della gallinella e dei ravioli **Vista Alegre**, piatti decorati e tovaglia **Maisons du Monde**, posate **Villa d' Este Home Tivoli**, tovagliolo fantasia **Les-Ottomans**, fondo di carta da parati **Jannelli & Volpi**.

Filetti di gallinella con burro alla senape

Cuoco Marco Cassin
Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g filetti di gallinella
30 g senape
fumetto o brodo di pesce
1 cetriolo
1 pomodoro
1 scalogno
vino bianco secco
limone
peperoncino in polvere
burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mescolate 75 g di burro morbido con la senape, il succo di ½ limone e peperoncino a piacere.
Pelate il cetriolo e tagliatelo a tocchetti di 4-5 mm. Sbollentate il pomodoro, pelatelo e riducete anch'esso a dadini.
Sbollentate tutto per meno di 1 minuto, scolate e condite con un filo di olio, sale e pepe.
Massaggiate i filetti di gallinella con il burro alla senape e fate riposare in frigo per 30 minuti.
Tritate lo scalogno e cuocetelo delicatamente con una noce di burro, sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare, poi bagnate con 1 mestolino di fumetto e fate ridurre fino a ottenere una salsa cremosa.
Rosolate i filetti di gallinella in un'altra padella ben calda con il burro della marinata.
Serviteli con il pomodoro e il cetriolo e condite tutto con la salsa allo scalogno.

Rotolini di sogliola farciti con fiori di zucchina

Cuoco Marco Cassin
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

160 g mollica – 100 g lamponi
16 code di gambero sgusciate
8 fettine di prosciutto crudo
8 fiori di zucchina
4 sogliole di medie dimensioni
vino bianco – latte – aglio
fumetto di pesce – menta
scorza di limone – sale
basilico – prezzemolo
olio extravergine di oliva

Preparate un olio aromatico scaldando 50 g di olio con i lamponi, senza che raggiunga l'ebollizione; lasciate in infusione per 30 minuti.
Sfilettate le sogliole seguendo le foto in basso.
Arrostite le code di gambero in una padella tiepida con un filo di olio e sale, poi sfumate con poco vino bianco; tritatele infine con la mollica ammollata nel latte e ben strizzata, basilico, menta e scorza di limone grattugiata.
Mondate i fiori di zucchina e divideteli a metà nel senso della lunghezza.
Disponete su ogni filetto di pesce mezzo fiore di zucchina, mezza fettina di prosciutto crudo, 1 cucchiaio di gamberi tritati, arrotolate e chiudete con due stecchini. Cuocete i rotolini in padella con un filo di olio extravergine e qualche ciuffo di basilico, prezzemolo, 1 spicchio di aglio e 1 mestolino di fumetto di pesce. Spegnete dopo 10-15 minuti e servite i rotolini completando con l'olio al lampone.
Come antipasto, calcolate un rotolino a commensale.

SFILETTARE UN PESCE PIATTO

1-2. Incidete la pelle appena sopra la coda; poi, aiutandovi con un foglio di carta da cucina, afferrate la pelle con una mano; con l'altra tenete salda la coda e separate le due parti tirando. Ripetete l'operazione dalla parte bianca: prestate più attenzione perché la pelle è più delicata e aderente alla polpa.
3-4. Incidete la polpa lungo la lisca centrale e intorno alle branchie. **5-6.** Poi, con la lama del coltello quasi di piatto, separate i filetti dalle lische. Voltate il pesce e procedete allo stesso modo per ottenere gli altri due filetti; poi rifilateli lungo il lato delle interiora.

Orata in crosta di finocchietto e limone

Cuoca Sara Tieni
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 kg sale grosso
- 800 g 2 orate già eviscerate
- 500 g sale fino
- 2 albumi
- 1 limone
- vino bianco
- finocchietto
- aglio
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva

Imbottite il ventre dei due pesci con 1 spicchio di aglio e un rametto di prezzemolo.
Frullate finemente in un mixer un mazzetto di prezzemolo e uno di finocchietto, unite metà del sale fino e continuate a frullare.
Montate a neve gli albumi.
Mescolate il sale grosso con il sale fino rimasto e poi con quello alle erbe. Amalgamate bene con le mani.
Incorporate quindi gli albumi montati, 2 cucchiai di vino bianco e la scorza grattugiata del limone.
Stendete uno strato di sale spesso 1 cm in una placca da forno foderata di carta da forno. Adagiatevi un pesce e copritelo con una strato di sale. Date alla crosta di sale la forma del pesce lasciando fuori la coda.
Ripetete l'operazione per il secondo pesce.
Cuocete nel forno ventilato a 180 °C per 40-45 minuti.
Sfornate, quindi con un piccolo martello rompete la crosta partendo dal centro.
Sfilettate il pesce e conditelo con poco olio ed erbe aromatiche tritate a piacere.

In cottura usate solamente la parte colorata della scorza degli agrumi: lo strato bianco (albedo) rilascia un sapore amarognolo.

Piatto ovale dell'orata e piatto di portata dei rotolini di sogliola **Vista Alegre**, posate **Villa d' Este Home Tivoli**, sale e pepe a forma di pappagallo **Funky Table**, fondo di carta da parati **Jannelli & Volpi**, calice e tovaglia della sogliola **Maisons du Monde**.

verdure

UN NUOVO MINI AGRUME
Si chiama limequat ed è un ibrido tra il lime e il kumquat, il mandarinetto cinese mangiatutto. Ovale, di colore giallo-verde, è profumato e ha un piacevole sapore acidulo molto rinfrescante. Si trova dai fruttivendoli ben riforniti, nei grandi supermercati, e si può anche coltivare in vaso.

Frutta e ortaggi con emulsione di soia e arancia

Cuoco Marco Cassin
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 50 g **spinaci novelli**
- 50 g **insalata riccia**
- 50 g **soncino**
- 10 g **salsa di soia**
- 4-5 **noci**
- 4 **pomodori secchi**
- 4 **fragole**
- 2 **asparagi**
- ¼ **mela – 1 limequat**
- 1 **zucchina novella a rondelle**
- **succo di ½ arancia**
- **peperoncino in polvere**
- **petali di fiori edibili (girasole e garofanini)**
- **olio extravergine di oliva**

Mondate gli asparagi e tagliateli a nastri con il pelapatate.
Mescolate energicamente con una forchetta o con una frusta la salsa di soia con il succo di arancia, 2-3 cucchiai di olio e poco peperoncino in polvere (per aumentare l'acidità aggiungete a piacere qualche goccia di aceto balsamico).
Raccogliete in una grande insalatiera la frutta (volendo potete aggiungere ciliegie, albicocche e kiwi) e le verdure, fresche e secche; condite con l'emulsione e servite subito decorando con i fiori.

PER PALATI DELICATI
Se preferite un sapore più dolce, sostituite le cipolle bianche con quelle di Tropea.

Ciotola delle cipolle **Hermès**, piatto ovale degli spinaci **Vista Alegre**, vassoio verde **Les-Ottomans**, posate **Villa d'Este Home Tivoli**, fondo di tessuto **Silva Tessuti**.

Cipolle caramellate e carote al forno

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 1 kg **carote**
- 8 **grandi foglie di borragine**
- 4 **cipolle bianche di media grandezza**
- **prezzemolo tritato**
- **Grana Padano Dop grattugiato**
- **yogurt – maggiorana**
- **burro – zucchero**
- **sale – vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**

Pelate le carote e tagliatele a fette ovali; raccoglietele in una pirofila, conditele con olio e sale e infornatele a 180 °C per 30 minuti; unite 1 cucchiaio di prezzemolo e lasciate insaporire per un paio di minuti.
Sbucciate le cipolle e cuocetele intere in acqua già bollente per circa 20 minuti, poi dividetele a metà.
Fondete in una padella 20 g di burro con 1 cucchiaio di zucchero; unite le cipolle dal lato del taglio e lasciatele caramellare per 1 minuto, bagnate con ½ bicchiere di vino e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti.
Sbollentate le foglie di borragine per un paio di minuti, tuffatele in acqua fredda e asciugatele su carta da cucina.
Avvolgete ciascuna mezza cipolla in una foglia di borragine, chiudendola a mo' di involtino. Spolverate ciascun involtino con 1 cucchiaio di grana grattugiato e infornate in modalità grill nella pirofila delle carote per 3-4 minuti.
Servite con maggiorana e qualche cucchiaino di yogurt.

Insalata di cetrioli, finocchi al burro e peperoni alla paprica

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g 1 finocchio
60 g spinaci novelli
1 peperone rosso
1 cetriolo
aglio
paprica
olio extravergine di oliva
semi di sesamo – burro
sale fino e in fiocchi – pepe

Mondate il peperone e tagliatelo in listerelle; fatele marinare con olio, sale, paprica, pepe e 1 spicchio di aglio schiacciato con la buccia per 30 minuti; alla fine scolatele eliminando l'aglio, distribuitele in una teglia rivestita con carta da forno e infornatele a 120 °C per circa 10 minuti, finché non saranno leggermente arrostite.
Mondate il finocchio, tenendo un poco delle foglie, e dividetelo in 8-10 spicchi; rosolatelo in una padella con il coperchio con una noce di burro e un pizzico di sale per 5 minuti, quindi voltate gli spicchi e proseguite la cottura per altri 5 minuti, sempre a padella coperta.
Sbucciate il cetriolo e tagliatelo a fette.
Distribuite nei piatti gli spinaci, adagiatevi sopra 2-3 spicchi di finocchio, le listerelle di peperoni e le fette di cetriolo. Condite con un filo di olio, una macinata di pepe, fiocchi di sale, semi di sesamo e servite.

COTTI MA SODI
Arrostiti in forno a 120 °C per pochi minuti, i peperoni acquistano un ottimo sapore e si ammorbidiscono appena, mantenendo una consistenza compatta, quasi croccante.

Arrosto tiepido con salsa di robiola, acciughe e capperi

Cuoco Marco Cassin
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1,5 kg **magatello di vitello**
- 300 g **robiola**
- 15 g **capperi dissalati**
- 3 **filetti di acciuga sott'olio**
- **lime**
- **salvia**
- **rosmarino**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Legate il magatello: un giro di spago nel senso della lunghezza e tanti giri singoli equidistanti nel senso della larghezza (potete chiedere al macellaio di farlo per voi).
Rosolatelo in padella con un filo di olio, poi trasferitelo in una pirofila e insaporitelo con rosmarino, salvia e sale. Cuocetelo nel forno ventilato a 180 °C fino a raggiungere 50 °C circa al cuore: ci vorranno 45-50 minuti.
Sformate l'arrosto, lasciatelo intiepidire e poi tagliatelo a fette sottili.
Mescolate la robiola con i capperi e i filetti di acciuga tritati, scorza di lime grattugiata e pepe e servitela con la carne, come si fa con il vitello tonnato.

IN FREEZER MEGLIO PEZZI GRANDI

Dopo averlo cotto, dividete l'arrosto in porzioni (più i pezzi sono piccoli meno durano in freezer, mentre un blocco intero si conserva anche per 3 mesi); poneteli nelle vaschette di alluminio, coprite con il coperchio e scrivetevi la data. Scongelateli direttamente nel forno caldo per conservare i succhi, e con essi la morbidezza e gli aromi.

Vassoio e piatti dell'arrosto **Benedetto Fasciana B.F.A.**, fondo **Silva Tessuti**, sottopiatto dell'insalata **Vista Alegre**, forchetta e cucchiaino **Villa d' Este Home Tivoli**, portasale **Funky Table**, bicchieri **Maisons du Monde**, fondo di carta da parati **Jannelli & Volpi**.

Tagliate le costolette a «bastoncini» o a tranci: potrete distribuirli tra i commensali calibrando le porzioni come ciascuno preferisce.

Costolette di maiale impanate con grissini e nocciole

Cuoca Sara Tieni
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g 4 braciole di maiale con l'osso
300 g grissini tipo torinesi
150 g farina 00
30 g nocciole tostate pelate
5 uova
1 cespo di indivia
1 mazzo di tarassaco
pomodorini secchi
aceto balsamico
miele di acacia – burro
olio extravergine di oliva
sale fino e in fiocchi

Pulite bene, con un coltellino, l'osso delle braciole, privandolo di qualsiasi residuo di pelle e grasso.
Rimuovete il grasso intorno al bordo delle braciole: in questo modo eviterete che la carne si arricci durante la cottura.
Battete la carne con un batticarne livellando la superficie che aumenterà di un terzo. Ponete in frigo.
Frullate finemente in un mixer le nocciole, ma per pochi secondi alla volta, in modo da non renderle oleose riscaldandole.
Frullate finemente i grissini.
Mescolate con le mani, in una pirofila capiente, grissini e nocciole polverizzati.
Lavate e mondate l'indivia e il tarassaco e tagliateli grossolanamente.
Preparate un'emulsione: sbattete con una forchetta 2 cucchiai di olio con 1 cucchiaio di miele, 2 cucchiai di aceto balsamico e un pizzico di sale. Aggiungete i pomodorini secchi tritati grossolanamente.
Sbattete le uova in un piatto fondo. Bagnatevi una braciola alla volta, quindi passatela nella farina, poi di nuovo nell'uovo, infine impanatela accuratamente con il composto di nocciole e grissini frullati.
Cuocete le braciole in una padella larga, una o due alla volta, con abbondante burro fuso.
Adagiatele su un piatto rivestito di carta da cucina. Insaporitele con fiocchi di sale e servitele subito con l'insalata di tarassaco condita con l'emulsione all'aceto balsamico.

Piatti bianchi delle costolette e del tacchino **Benedetto Fasciana B.F.A.**, sottopiatto con decoro a foglie **Hermès**, posate **Villa d' Este Home Tivoli**, tovaglie **Maisons du Monde**.

Cubotti di tacchino in agrodolce e frutta

Cuoco Marco Cassin
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

800 g polpa di tacchino a cubotti
500 g patate rosse novelle oppure patate Ratte
12 ciliegie fresche (o candite)
8 albicocche
vino passito
aglio
rosmarino – menta
pistacchi tritati
burro – sale
olio extravergine di oliva

Lavate le patate e tagliatele molto sottilmente (se possibile con la mandolina); sciacquatele, sbianchitele in acqua bollente salata, scolatele e asciugatele.
Rosolatele in una noce di burro con un rametto di rosmarino e 1 spicchio di aglio con la buccia per alcuni minuti.
Dividete a metà le albicocche e rosolatele in padella con una noce di burro; quando inizieranno a caramellarsi, sfumate con 1 bicchiere di passito e fate ridurre il liquido fino a ottenere una consistenza sciropposa.
Togliete dal fuoco e unite le ciliegie.
Rosolate i cubotti di tacchino in un'altra padella calda con un velo di olio; alla fine glassatelo con la salsa delle albicocche e unite i frutti.
Servitelo con le patate, completando con foglioline di menta e pistacchi.

LA GIUSTA PROTEZIONE

1-2. Prima di batterle, ponete le fette di carne tra due fogli di pellicola: la polpa non si attaccherà al batticarne e rimarrà intatta.

CONVIENE E DURA DI PIÙ

Rispetto a quello comune, il burro chiarificato si conserva in frigo per il doppio del tempo. Ha un punto di fumo più alto, quindi è molto indicato per le fritture in padella di carni e di pesci. In pasticceria è usato per le glasse o per sostituire il burro di cacao. Farlo in casa è molto più conveniente che acquistarlo già pronto.

Vassoio **Les-Ottomans**, cucchiaini **Villa d' Este Home Tivoli**.

Biscotti morbidi al pistacchio e sorbetto di rabarbaro

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 10 minuti
più 3 ore di riposo (1 ora e 30 minuti con la gelatiera)
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12-14 PEZZI

PER I BISCOTTI
130 g **4 albumi**
100 g **zucchero semolato**
95 g **burro chiarificato oppure 120 g di burro**
45 g **farina 00**
35 g **farina di pistacchio**
PER IL SORBETTO E PER COMPLETARE
500 g **rabarbaro pulito**
200 g **zucchero semolato**
200 g **panna fresca**
limone – zucchero a velo
vaniglia

PER I BISCOTTI
Amalgamate gli albumi con lo zucchero semolato, mescolando finché non sarà completamente sciolto e il composto non avrà un colore bianco. Incorporate la farina di pistacchio e quella 00, con movimenti dal basso verso l'alto; aggiungete, infine, il burro chiarificato, fuso ma non bollente. Mescolate bene, coprite il composto con una pellicola alimentare a contatto e ponetelo in frigo per almeno 1 ora.
Trasferitelo poi in una tasca da pasticciere. Imburrate 12-14 stampini rettangolari per biscotti e distribuite circa 35 g di composto in ciascuno stampino. Infornate a 170 °C per 15-17 minuti.
PER IL SORBETTO E PER COMPLETARE
Tagliate il rabarbaro a pezzetti, frullatelo e amalgamatelo con 200 g di acqua, lo zucchero semolato e il succo di ½ limone. Filtrate tutto, quindi versate il composto nella macchina del gelato o in una terrina larga e bassa in freezer, girando il sorbetto ogni 30 minuti per 3 ore.
Montate la panna con 1 cucchiaio di zucchero a velo e i semi di ½ bacello di vaniglia.
Distribuite nelle coppette il sorbetto e la panna e servite con i biscotti al pistacchio.
Conservate e rigenerate I biscotti morbidi, in Francia li chiamano financier, durano al fresco per 4 giorni, ben chiusi in una scatola. Potete anche congelarli (si mantengono bene per un paio di settimane). Scongelateli a temperatura ambiente e, volendo, rigenerateli in forno per 1-2 minuti a 180 °C. Il sorbetto casalingo si mantiene buono in freezer per 3-4 giorni, ben sigillato; poi comincia a cambiare consistenza e aroma.

COME SI FA IL BURRO CHIARIFICATO

1-2. Sciogliete il burro a bagnomaria finché non si separa la parte acquosa da quella grassa (che rimarrà in superficie, perché è più leggera dell'acqua).
3-4. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente ed eliminate quindi la caseina che sarà affiorata in superficie. Riponete quindi il burro in frigorifero e fatelo solidificare. Alla fine recuperate la pura materia grassa ovvero il burro chiarificato.

Torta all'orzo con frangipane di pinoli

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA PASTA FROLLA
- **150 g farina 00**
- **125 g burro**
- **75 g zucchero semolato**
- **70 g 4 tuorli**
- **50 g farina di orzo**
- **sale**

PER LA CREMA FRANGIPANE E PER COMPLETARE
- **50 g burro**
- **50 g zucchero di canna**
- **50 g pinoli**
- **40 g uovo**
- **7 g fecola di patate**
- **10 lamponi – 2 kiwi**
- **1 mela – 1 pompelmo rosa**
- **confettura di albicocca**

PER LA PASTA FROLLA
Mescolate le due farine, quindi amalgamate il burro freddo a pezzetti e lo zucchero, sbriciolando il composto con le mani, finché non avrà una consistenza sabbiosa; impastate poi con i tuorli e un pizzico di sale. Raccogliete la frolla in una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
Stendetela infine a 3 mm di spessore e con essa foderate una tortiera (ø 20 cm, h 2 cm).

PER LA CREMA FRANGIPANE
Frullate i pinoli con lo zucchero di canna. Montate il composto ottenuto con il burro, mescolando velocemente con una frusta, quindi incorporate l'uovo e, infine, la fecola (frangipane).

PER COMPLETARE
Distribuite la crema frangipane nella tortiera e infornate a 160 °C nella parte più bassa del forno per 25 minuti circa.
Lasciate raffreddare la torta, poi spalmate sulla superficie 3-4 cucchiai di confettura di albicocca.
Tagliate la mela a fettine; sbucciate i kiwi, tagliateli a fette, quindi dividete ciascuna fetta a metà; sbucciate il pompelmo, dividetelo in spicchi ed eliminate la pellicina.
Distribuite la frutta sullo strato di confettura, completate con i lamponi e servite.

ANCHE PER DOMANI
La torta, senza la guarnizione di frutta, resiste bene al fresco, ben sigillata, per 2-3 giorni.

Millefoglie con ganache al profumo di basilico

Cuoco Emanuele Frigerio
Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g panna fresca
230 g 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
50 g cioccolato bianco
30 g miele
18 g burro di cacao
4 fragole
zucchero a velo
lime – basilico

Lavate le fragole e dividetele in spicchi.
Stendete la sfoglia, bucherellatela con i rebbi di una forchetta, spennellatela prima con acqua e poi spolveratela con un paio di cucchiai di zucchero a velo setacciato. Infornate a 210 °C per circa 15 minuti.
Sfornate, lasciate raffreddare, rifilate i bordi e dividete la sfoglia, tagliandola per il lungo in quattro parti uguali e poi di nuovo in tre parti per il lato corto.
Preparate la ganache montata, come indicato qui sotto.
Distribuite la ganache tra uno strato e l'altro di sfoglia, considerando 3 pezzi per ciascuna porzione; completate con ciuffi di panna montata, una spolverata di zucchero a velo, le fragole a spicchi, piccole foglie di basilico e scorza di lime grattugiata.
Conservate al freddo Potete preparare la ganache il giorno prima: sigillatela, ponetela in frigo e montatela all'ultimo momento, appena tirata fuori. Il risultato sarà ancora migliore.
Per alleggerire Diminuite di un terzo le dosi della ganache.

Vassoio della millefoglie **Les-Ottomans**, alzata della torta **Benedetto Fasciana B.F.A.**, tovaglie **Maisons du Monde**.

LA GANACHE

1-2. Scaldate 150 g di panna con il miele, la scorza grattugiata di ½ lime e 3 foglie di basilico, finché non inizierà a sobbollire. Filtratela e versatela sul cioccolato tritato e amalgamato con il burro di cacao; frullate portando la temperatura a 35 °C; unite 230 g di panna, sempre frullando; fate raffreddare.
3. Montate la ganache ben fredda finché non diventerà soda.

1

2

3

carta degli abbinamenti

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

a cura di VALENTINA VERCELLI

Panzerotti pag. 41 **Cipolle caramellate** pag. 51

Un mix di vitigni bianchi e rossi dà vita a questo rosato che è un inno alla primavera. Fresco e profumato, l'**11 Minutes 2019** di **Pasqua** è ideale per gli aperitivi e per i piatti di verdure. *14 euro. pasqua.it*

Risotto con le nespole e branzino agli agrumi pag. 45

Per valorizzare un risotto di mare così delicato scegliete un **Franciacorta Brut** morbido e fruttato come la **Cuvée 22** di **Castello Bonomi** a base di Chardonnay. *27 euro. castellobonomi.it*

Orata in crosta pag. 49

Il finocchietto e il limone della «crosta» sono in sintonia con un **Verdicchio** dei Castelli di Jesi Classico Superiore. Il **Villa Torre 2018** di **Tenuta di Tavignano** è succoso e molto tipico. *12 euro. tenutaditavignano.it*

Costolette di maiale pag. 54

I rossi **Valtellina Superiore** stanno bene con le bistecche impanate e con la frutta secca. Provate il **Grumello Rocca de Piro Riserva 2015** di **Arpepe**, che si esprime con eleganza leggiadra. *31 euro. arpepe.com*

Fritto di calamaretti spillo pag. 42

Con questo fritto il bianco deve essere giovane e leggero. Noi l'abbiamo trovato nelle Marche, dove nasce il **Passerina La Ferola 2019** di **Costadoro**, fragrante e biologico. *5 euro. vinicostadoro.it*

Ravioli di gamberi pag. 46

Il gusto minerale di un **Etna Bianco** si accorda con la nota dolce dei gamberi e quella salata della colatura. Il **De Aetna 2018** di **Terra Costantino** ha una freschezza molto accattivante. *18 euro. terracostantino.it*

Frutta e ortaggi con emulsione di soia pag. 51

Una **birra chiara** è una scelta interessante con i piatti vegetariani. Ancora di più se, come la **Filare** del **Birrificio Pasturana**, acidula e fruttata, è aromatizzata con mosto di Cortese di Gavi. *8 euro. birrapasturana.it*

Cubotti di tacchino in agrodolce pag. 55

Il sapore agrodolce di questo piatto è in sintonia con vini bianchi aromatici, come il **Gewürztraminer**. Il **Mastri Vernacoli 2018** di **Cavit** nasce sulle colline trentine e sa di spezie e di fiori. *8 euro. cavit.it*

Pizzette di sfoglia pag. 43

Se sulle pizzette c'è la mortadella, stappate senza esitare un **Lambrusco di Sorbara**: il **Rimosso 2019** di **Cantina della Volta** profuma di piccoli frutti rossi e ha un finale sapido. *13 euro. cantinadellavolta.com*

Filetti di gallinella pag. 47

Una **birra di frumento** sta bene con i secondi di pesce e di verdure. Gradevole la **Picus** del **Birrificio 61 Cento** con la sua schiuma cremosa e un gusto fresco e dissetante. *8 euro. birrificio61cento.beer*

Insalata di cetrioli, finocchi al burro e peperoni pag. 52

Con verdure cotte e crude si accorda un **Prosecco Superiore di Valdobbiadene**: per noi è il **Rive di Colbertaldo Brut 2019** di **Maschio dei Cavalieri**. *20 euro. maschiodeicavalieri.com*

Biscotti morbidi pag. 57 **Torta all'orzo** pag. 58

Serve un vino dolce, equilibrato e non troppo alcolico, come il **Moscadello di Montalcino 2018** di **Capanna**, aromatico e mai stucchevole. *12 euro. capannamontalcino.com*

Linguine alla «carbonara vignarola» pag. 45

Un **Sauvignon** è il bianco per i primi con ortaggi verdi. Il **2018** di **Monviert**, che nasce sui Colli Orientali del Friuli, ci piace per i profumi di erbe aromatiche e pompelmo. *18 euro. monviert.com*

Rotolini di sogliola pag. 48

Optate per un **Franciacorta Pas Dosé Rosé** per le ricette di pesce e crostacei con frutta e verdura. Il **Parosé 2015** di **Mosnel** è un Pinot Nero con una quota di Chardonnay, complesso ed elegante. *42 euro. mosnel.com*

Arrosto tiepido pag. 53

È un abbinamento all'insegna della regionalità quello con il rosso **Verduno Pelaverga**. Lo **Speziale 2019** di **Fratelli Alessandria** è tra i migliori per la sua bevibilità unica. *13 euro. fratellialessandria.it*

Millefoglie pag. 59

È un **Moscato d'Asti** la scelta ideale per la freschezza di questo dolce. Il **Fiocco di Vite 2019** di **Toso** è profumato e attraente anche per il rapporto tra la soddisfazione e il prezzo. *5,50 euro. toso.it*

RISO AL SALTO

Una cucina enorme a prova di ciclismo acrobatico, ricette esotiche e olio buono. Nell'appartamento di Vittorio Brumotti e Annachiara Zoppas, tra colpi di fulmine e colpi di scena

di SARA TIENI
foto JACOPO SALVI

Si gira in bici a casa di Vittorio Brumotti, e non è un modo di dire. Entriamo e scopriamo che nel grande open space del campione del mondo di bike trial, una specialità derivata dal trial motociclistico (da «try» e «all», cioè prova tutto), per dieci volte nel Guinness dei Primati, e della fidanzata Annachiara Zoppas l'unico muro interno è un pezzo di quello di Berlino – sì, quello caduto nel 1989 – dono di un amico, che campeggia sul tavolino del salotto. Siamo in una Milano soleggiata e non ancora travolta dalla quarantena del Covid-19.

Vittorio, padre ligure e mamma calabrese, è diventato celebre anche per le acrobatiche **inchieste** di denuncia sullo spaccio di droga, che dal 2017 realizza, rischiando delle feroci aggressioni, per conto del Tg satirico *Striscia la Notizia*. Un supereroe sportivo che con la sua «bike», come la chiama lui, ha fatto davvero di tutto. Compreso risalire la Burj Khalifa, a Dubai, un grattacielo di 828 metri, il più alto del globo, in appena 2 ore e 20 minuti. Con la sua simpatia un po' guascona sono in tanti a volerlo. «Lì vivo diversi mesi l'anno», mi racconta. Si definisce un «atleta-imprenditore».

E se prima non si fermava mai, adesso «è un momento di riflessione, da non sprecare». Così si allena al chiuso, nel capannone della sua casa paterna, nella **Liguria** di Ponente, e porta avanti i progetti in cui crede e le prossime iniziative per quando si ripartirà. Come «FAI Brumotti per l'Italia», un viaggio in bici che sta disegnando per il Fondo Ambiente Italiano in collaborazione con Intesa Sanpaolo. «Mi piace come lavorano nelle emergenze, hanno sostenuto i terremotati prima e ora hanno donato 100 milioni di euro per la ricerca sul Covid-19», mi aggiorna al telefono.

L'appartamento in cui da poco vive sa di nuovo e di grande cura. «Mi piacciono pochi pezzi ma unici», afferma. Si intuisce una certa fissazione per il design, coltivata insieme ad Annachiara. Sono **spiriti liberi**, amano qualche follia: di fronte al loro letto campeggia la vasca da bagno. Accanto al talamo c'è un'enorme cabina armadio. Di fronte? La tavola da pranzo imbandita.

Ma è quello che si scorge dal letto che cattura l'attenzione: una cucina molto estesa, con elettrodomestici e pensili mimetizzati con lo stesso legno delle porte, un caldo rovere color carbone che →

Sopra, la tavola da pranzo della nuova casa milanese di Vittorio Brumotti e Annachiara Zoppas; alle spalle, una grande cabina armadio. Nella pagina accanto, la coppia in cucina.

Avocado toast

«È la colazione che preferiamo quando vogliamo coccolarci, insieme alle uova alla Benedict con la salsa olandese», mi confida Annachiara. «Faccio tostare 2 fette di pane. Frullo la polpa di 1 avocado maturo con il succo di ½ limone, un po' di peperoncino o un pizzico di 'nduja: è il tocco mediterraneo di Vittorio. Poi distribuisco sul pane, adagio sopra 2 uova cotte in camicia per un paio di minuti. Il segreto per averle perfette? La loro freschezza. Le cuocio per 2 minuti a bagnomaria in stampi di silicone: sono praticissimi. E alla fine aggiungo qualche pomodorino».

avvolge la casa. Progettata dalla coppia assieme a Snaidero, storico brand del Made in Italy, celebre anche per una lunga collaborazione con Pininfarina, è fatta su misura. «È il cuore pulsante della casa: se non ci fosse, andrei in paranoia, sembrerebbe di stare in ufficio. Il bancone è stato rinforzato per poterci **saltare** sopra con la bici, vede?», mi dice mentre si tuffa e atterra a un pelo dal divano. «Io sono per i colpi di fulmine», mi racconta Vittorio mentre accarezza la sua affettatrice con un affetto quasi paterno. È un modello vintage, praticamente una Ferrari del suo genere. «Me ne sono innamorato mentre cenavo in un ristorante: è finita che me l'hanno caricata in macchina la sera stessa». Annachiara, influencer e addetta al marketing dell'azienda di famiglia, la San Benedetto (acque minerali), se la ride pensando al loro **primo incontro**. «Ci siamo conosciuti al Vinitaly. Ci ha presentati mio cugino Matteo (*Zoppas*, ndr), lui e Vittorio sono amici di bici», ricorda lei. «E pensare che nessuno dei due beve: io ero lì per la presentazione di una bottiglia di vetro per il tè, da me disegnata. Vittorio mi prendeva in giro ma è scattato subito qualcosa: ora è nostro testimonial, per una campagna sulla sostenibilità».

Lui intanto affetta della bresaola. «È della Valtellina, la adoro, di più, collaboro con il consorzio e i produttori da anni. Ci siamo conosciuti quando tentavo la

Curry di melanzane thai con riso Basmati

«Questo è un piatto che amo molto perché mi ricorda la mia tata indiana, Deepa», spiega Annachiara. «Sono cresciuta con lei, dato che ho perso mia madre da bambina. Abbiamo vissuto per un periodo anche a Londra: ricordo i suoi curry di agnello, di pollo. E poi quello di ananas che preparava mescolando il frutto con riso Basmati e gamberoni: delizioso. Questo, vegano, è un omaggio a Vittorio, che da qualche tempo alterna la sua dieta proteica a una vegetale. Braso le melanzane in un velo di olio, unisco una decina di pomodorini, quindi due tazze di latte di cocco e del curry piccante. Faccio amalgamare tutto e intanto cuocio del riso Basmati. Do una nota acida con chicchi di melagrana».

«Da piccolo accompagnavo mio padre che consegnava l'olio extravergine di oliva ai fornai: sento ancora il profumo di focaccia»

Mentre Annachiara lo scaccia affettuosamente, Vittorio fa un balzo direttamente dal piano della cucina, un modello da loro personalizzato di Snaidero, Way Materia, in rovere carbone e ceramica-calce grigia.

scalata al Monte Everest nel 2012, durante i miei allenamenti in quota». È tempo di uno spuntino. «Un avocado toast?», mi chiedono. Si usa l'olio buono, quello ligure prodotto dalla ditta Polla con cui lavora il padre di Vittorio, Claudio, a cui l'atleta è affezionatissimo. «L'olio ho imparato ad amarlo da bambino proprio grazie a lui: mi svegliavo presto e con papà andavamo a consegnare i lattoni, le grosse latte da 25 litri, ai fornai. Ricordo il profumo della focaccia calda. Da buon ligure, ho imparato a mangiarla col cappuccino». Su una mensola ci sono tanti vasetti: filetti di tonno e olive taggiasche conservati nel medesimo olio «delicato e trasparente», spiega lui con piglio tecnico. «Li regalo agli amici, insieme alle bottiglie di Champagne che "rubiamo" a mio suocero quando passiamo da Treviso, dove abita la famiglia di Annachiara (*ride*, ndr). Ma se non si condivide, che gusto c'è?». ■

Joëlle Néderlants lo ha cucinato nel suo forno.
E per riscoprire il bello dell'attesa, il piacere delle farine più buone,

Qui trovate le ricette per **impastarlo**, **arricchirlo**, **riciclarlo**.
l'importanza di non sprecare **testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA**

Pane a cassetta con sesamo a lievitazione istantanea

Cuoca Angela Odone
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 KG

300 g farina di farro integrale
200 g semola rimacinata integrale
300 g acqua di kefir fredda (potete sostituirla con latticello oppure con acqua fredda)
200 g yogurt greco freddo
semi di sesamo bianco
bicarbonato di sodio
sale

Accendete il forno a 200 °C.
Foderate uno stampo a cassetta o da plum cake (20x10 cm) con un foglio di carta da forno (oppure ungetelo con olio extravergine di oliva e «infarinatene» le pareti con semi di sesamo). È indispensabile fare queste due operazioni prima di iniziare a preparare il pane perché, quando l'impasto sarà pronto, andrà infornato più velocemente possibile.
Setacciate la farina, la semola e 1 cucchiaino di bicarbonato in una ciotola capiente. Aggiungete un paio di cucchiai di semi di sesamo e un cucchiaino di sale. Se volete arricchire l'impasto con altri ingredienti (fiocchi di avena, altri semi, crusca...), uniteli a questo punto.
Mescolate con un cucchiaio in modo che gli ingredienti risultino ben distribuiti e non rimangano grumi.
Mescolate lo yogurt greco e l'acqua di kefir, entrambi ben freddi.
Unite i liquidi alle farine in un colpo solo e iniziate a mescolare con un cucchiaio, rapidamente, dal basso verso l'alto. Siate veloci perché da quando il bicarbonato viene a contatto con i liquidi inizia la lievitazione.
Versate il composto nello stampo, livellatelo senza comprimerlo, cospargetelo con un paio di cucchiaini di sesamo e praticate un'incisione lungo la linea centrale del pane: non preoccupatevi se non viene bene, il suo scopo è quello di permettere all'umidità di evaporare durante la cottura rendendo il pane più leggero.
Infornate immediatamente e cuocete a 200 °C per 40-45 minuti. Sfornate, sformate e cuocete ancora sulla griglia del forno (coricando il pane su un fianco) per altri 10 minuti circa.
Sfornate il pane e fatelo raffreddare su una gratella.
Da sapere Con il suo tipico sapore leggermente acidulo, è ideale da mangiare appena fatto, ancora tiepido. Nel giro di poco tempo perderà la sua fragranza; il giorno dopo andrà comunque bene come base per bruschette e tartine.

Pagnotta integrale di farro

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 14 ore e 30 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 KG

250 g farina Manitoba
250 g farina di farro integrale
10 g sale
10 g zucchero
4 g lievito di birra secco

Versate in una ciotola capiente il sale, quindi le farine setacciate insieme, poi il lievito e, infine, lo zucchero.
Unite quindi, tutta in una volta, circa 350 g di acqua e mescolate con la mano, grossolanamente, finché la farina non sarà tutta ben intrisa di acqua: dovrete ottenere un composto grezzo e un po' grumoso. Copritelo con la pellicola oppure con un coperchio a tenuta e lasciate lievitare per 20 minuti.
Togliete la pellicola e lavorate con le mani bagnate prendendo l'impasto da sotto e rimboccandolo sulla superficie; ruotate via via la ciotola finché non avrete rimboccato tutto l'impasto. Sigillate di nuovo la ciotola e lasciate lievitare ancora per 20 minuti.
Ripetete questa operazione, riposo compreso, per 3 volte ancora. Prima dell'ultima volta, potete incorporare a piacere 60 g di semi misti (girasole, zucca, canapa).
Coprite infine e lasciate lievitare a temperatura ambiente per 12 ore.
Riprendete infine la ciotola, infarinate le pareti libere per facilitare il distacco della pasta lievitata e trasferitela su un piano infarinato.
Rincalzatela nuovamente, quindi capovolgetela, dategli una forma regolare a palla e adagiatela su un telo infarinato. Appoggiatela in un grande scolapasta e lasciatela lievitare per altri 50 minuti.
Toglietela infine dal telo, adagiatela sulla placca del forno infarinata e infornatela a 220 °C per circa 40 minuti.

Panini soffici al latte

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore e 30 minuti di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g farina 0
150 g farina Manitoba
35 g zucchero
30 g burro
7 g lievito di birra secco
1 tuorlo
semi di sesamo
latte
olio
sale

Mescolate in una ciotola le farine, il lievito e lo zucchero. Aggiungete 140 g di latte e 140 g di acqua, entrambi a temperatura ambiente, e il burro morbido.
Cominciate a lavorare l'impasto e, quando la farina si sarà completamente incorporata nei liquidi, aggiungete anche 1 cucchiaino di sale.
Lavorate il composto a lungo, per almeno 10 minuti: deve diventare molto elastico e molto liscio. Alla fine, riponetelo in una ciotola unta con un filo di olio, e ungete l'impasto anche in superficie. Coprite e lasciate lievitare per circa 1 ora e 30 minuti.
Riprendete l'impasto e, su un piano infarinato, formate un salsicciotto, quindi dividetelo in 8 porzioni. Rincalzatele, dando a ognuna la forma di una pallina, e lavoratele arrotolandole sotto la mano concava.
Appoggiate le palline ben distanziate su due placche coperte di carta da forno, leggermente unta di olio. Coprite e fate lievitare ancora per 1 ora. →

PANINI SOFFICI AL LATTE

Spennellate i panini con un tuorlo sbattuto con 2 cucchiai di latte e cospargeteli in superficie con semi di sesamo.
Infornate a 200 °C per 15 minuti circa. Sfornate e lasciate raffreddare.
Scorte sotto zero Potete conservare i panini in freezer per 2 mesi, ben chiusi in sacchetti ermetici. Scongelateli poco prima dell'uso a temperatura ambiente.
Farciteli così Tagliate 1 cipolla ad anelli, passateli nell'albume, infarinateli nella semola e friggeteli per 2 minuti in olio di arachide ben caldo. Scolateli su carta da cucina. Cuocete 8 hamburger da 150 g su una piastra calda, con un filo di olio extravergine, per 3-4 minuti per lato. Rosolate sulla piastra anche 8 fette di bacon, tagliate a metà. Mescolate 3 cucchiai di maionese con 1 cucchiaio di yogurt e un po' di erba cipollina a rondelle. Tagliate a metà i panini e farciteli con la maionese, qualche foglia di insalatina, l'hamburger, una rondella di pomodoro, il bacon e anelli di cipolla. Chiudeteli con le calotte e servite.

HAMBURGER DAY

Il 28 maggio è la giornata internazionale dell'hamburger, che celebra uno dei piatti simbolo del fast food, soprattutto in America. È nato infatti a New York (anche se *hamburger steak* vuol dire bistecca amburghese). Ad Amburgo, però, non si trova nulla di paragonabile, mentre in Russia fanno il *bitok*, preparazione simile: probabilmente gli ebrei russi, che a fine Ottocento emigrarono numerosi negli Usa, suggerirono agli americani la ricetta per questa pressata di carne, e la chiamarono «hamburger» per darle il lustro di una città europea famosa.

Bruschettona, hummus, asparagi e zucchine

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 g ceci lessati sgocciolati
50 g tahina (crema di sesamo)
4 fette di pagnotta integrale
4 asparagi
4 zucchine mignon con fiori
4 puntarelle
aglio – limone – paprica
olio extravergine di oliva
semi di sesamo – sale

PER L'HUMMUS
Frullate i ceci (tenetene da parte un po' per decorare) con la tahina, ½ spicchio di aglio sbucciato, il succo di ½ limone, 2 cucchiai di olio, 70 g di acqua e un pizzico di sale fino a ottenere una crema.
Pulite gli asparagi con un →

La pasta madre

Detta anche lievito madre, si può preparare facilmente con frutta zuccherina fermentata (il procedimento lo trovate sul nostro sito, *lacucinaitaliana.it*) oppure con lo yogurt. Ecco come procedere in questo secondo caso

1. Amalgamate 125 g di yogurt intero con 5 cucchiai di farina 0 e 125 g di acqua in un vaso di vetro a chiusura ermetica. **2.** Mescolate ottenendo una pastella molto morbida. Chiudete il vaso e lasciate fermentare per 2 giorni a 22-25 °C. **3-4.** Eliminate quindi ¼ della pastella fermentata e «rinfrescate» quella rimasta con 2 cucchiai di farina e poca acqua. Mescolate nuovamente e chiudete. Lasciate fermentare a 22-25 °C per altri 2 giorni. Ripetete l'operazione per altre 2 o 3 volte, sempre ogni 2 giorni. **5.** Al termine, impastate la pastella con lo stesso peso di farina e fatela lievitare finché non raddoppia di volume. **6-7.** Poi rinfrescate l'impasto: lavoratelo con pari peso di farina e metà peso in acqua. Lasciatelo lievitare e ripetete il rinfresco finché non raddoppierà in 3-4 ore: la pasta madre è pronta. Utilizzatene da 250 a 350 g per 1 kg di impasto. Rinfrescate ogni giorno la pasta madre rimasta e conservatela in frigorifero.

1

2

3

4

5

6

7

BRUSCHETTONA, HUMMUS, ASPARAGI E ZUCCHINE

2

ARRICCHITELO!

TARTINE CON VERDURE, PANNA ACIDA E ACCIUGHE

pelapatate, poi tagliateli a nastri, sempre usando il pelapatate; metteteli in acqua fredda. Pulite anche le puntarelle, tagliatele a striscioline e immergetele in acqua fredda, con gli asparagi
Separate i fiori dalle zucchine; tagliateli a strisce; tagliate le zucchine a rondelle sbieche.
Sgocciolate asparagi e puntarelle, raccoglieteli in una ciotola con le zucchine e condite con un filo di olio.
Tostate leggermente le fette di pane, in una padella. Spalmatevi l'hummus, distribuitevi le verdure e completate con i fiori delle zucchine, scorza di limone tritata, pezzetti di limone senza pellicina, una spolverizzata di paprica e semi di sesamo.

Tartine con verdure, panna acida e acciughe

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

180 g panna acida
80 g yogurt greco
12 pomodorini ciliegia gialli
4 fette di pagnotta integrale o di pane a cassetta
4 filetti di acciuga sott'olio
2 ravanelli
2 melanzane perline
1 mazzetto di rucola
pasta di acciughe
farina – maggiorana
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mescolate la panna acida con lo yogurt e 2 cucchiaini di pasta di acciughe.
Mondate i pomodorini e tagliateli in quattro; salateli leggermente.
Lavate le melanzane e tagliatele a fette molto sottili. Infarinatele e friggetele immergendole in olio di arachide ben caldo per 2-3 minuti, quindi scolatele su carta da cucina.
Mondate i ravanelli e tagliateli a rondelle molto sottili. Lavate anche la rucola.
Tostate leggermente le fette di pane in una padella e guarnitele cominciando con la panna; proseguite con pomodorini, ravanelli e foglie di rucola e completate con le fettine di melanzana e i filetti di acciuga spezzettati.

POLPETTE DI MELANZANE

Polpette di melanzane

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 25 PEZZI

1 kg melanzane
160 g pagnotta integrale rafferma
80 g Parmigiano Reggiano Dop
1 uovo
1 cipollotto – aglio
pangrattato – prezzemolo
olio extravergine di oliva
olio di arachide
basilico – sale – pepe

Lavate le melanzane e sbucciatele a strisce alterne. Tagliatele a cubetti e cuocetele in una padella con 3-4 cucchiai di olio extravergine e un pezzetto di aglio: arrostitele per 10 minuti, con una presa di sale, poi coprite con un coperchio e cuocete per altri 5 minuti. Cuocetele in due riprese, secondo la dimensione della padella, rinnovando olio e aglio.
Raccogliete le melanzane cotte in una ciotola e lasciatele intiepidire.
Tagliate intanto il pane a dadini e ammorbiditelo nell'acqua: dovrà essere ben imbevuto, ma non tanto da sfaldarsi.
Lasciatelo a bagno per circa 15 minuti, poi strizzatelo molto bene e sbriciolatelo con le mani in una grande ciotola, ottenendo una specie di cuscus.
Tritate un ciuffo di basilico e uno di prezzemolo e mescolatene 2 cucchiai al pane sbriciolato.
Tagliuzzate le melanzane con un coltello in un battuto non troppo fine; unitele al pane insieme al verde di un cipollotto tritato finemente, l'uovo, il parmigiano grattugiato, sale e pepe. Mescolate tutto con le mani, lavorando l'impasto finché non sarà ben omogeneo. Amalgamatelo infine con 50 g di pangrattato e lasciatelo riposare per una decina di minuti
Preparate un vassoio con un abbondante strato di pangrattato.
Formate le polpette con l'impasto: ne otterrete circa 25, della grandezza di albicocche, circa 4-5 cm di diametro.
Appoggiatele sul vassoio e fatele rotolare nel pangrattato.
Friggete le polpette immergendole in abbondante olio di arachide ben caldo, per circa 3-4 minuti. Friggetene poche per volta, per non abbassare troppo la

temperatura dell'olio e per evitare di rompere le polpette.
Scolatele su carta da cucina.
Anche in forno La frittura in questo caso è la cottura più indicata perché le polpette, cuocendo velocemente immerse nell'olio, mantengono la loro forma e il sapore è esaltato dalla crosticina. Potete però cuocerle anche nel forno: risulteranno meno croccanti ma altrettanto gustose. Sistematele in una teglia, ungetele con un filo di olio e infornatele a 200 °C per 15-20 minuti, girandole ogni tanto. Una seconda alternativa è rosolarle in padella con poco olio extravergine di oliva, poche alla volta, muovendole di continuo con molta delicatezza per non romperle; saranno pronte in 10 minuti.

Tortini di pane e cioccolato

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

- **150 g cioccolato fondente**
- **150 g latte**
- **80 g zucchero di canna**
- **75 g burro**
- **75 g pane raffermo**
- **50 g farina**
- **4 g lievito in polvere per dolci**
- **2 uova – sale**

Fate ammorbidire il pane nel latte, mescolando ogni tanto in modo che si imbeva bene.
Sciogliete intanto 100 g di cioccolato spezzettato con il burro a bagnomaria (oppure nel forno a microonde).
Sbattete le uova con lo zucchero di canna.
Strizzate leggermente il pane e sfaldatelo in una ciotola. Aggiungete le uova, il cioccolato fuso, quindi la farina, il lievito e una presa di sale. Incorporate il cioccolato rimasto tagliato a pezzetti.
Imburrate 8 stampini usa e getta di alluminio e inzuccherateli con lo zucchero di canna, sul fondo e sulle pareti. Riempiteli con il composto, rimanendo circa un dito sotto il bordo.
Cuocete nel forno ventilato a 175 °C per 20 minuti circa. Sfornate i tortini, toglieteli dagli stampini e serviteli accompagnandoli a piacere con frutta fresca e un ciuffo di panna montata.

TORTINI DI PANE E CIOCCOLATO

Latte Fieno Alto Adige
La novità è nella tradizione
Qualità
SÜDTIROL
Le nostre mucche hanno
qualcosa di speciale:
il fieno che mangiano
ogni giorno.
lattefienoaltoadige.it
zampediverse

Aziende. Grandi, piccole, medie, con uomini e donne che ogni giorno si dedicano a costruire la nostra storia. Aziende che lavorano per darci sempre il meglio da mettere in tavola. Oggi, con queste pagine, vogliamo guardare avanti, con generosità e cuore

PERSONE, IDEE, IMPRESE CHE RACCONTANO L'ITALIA

a cura di
LAURA FORTI e ANGELA ODONE

RICETTA **J. NÉDERLANTS**, FOTO **R. LETTIERI**

«Il nostro pensiero è con tutti voi, anche se siamo chiusi. Ci auguriamo di vedervi presto».
Anche noi speriamo di poter quanto prima tornare ad assaggiare la cucina ligure ai tavolini affacciati sul porto di questo ristorante.
RISTORANTE Ö MAGAZIN
PORTOFINO (GE)

ESSELUNGA, VICINA COL CUORE

Con molti negozi nelle regioni più colpite dall'emergenza, ha reagito con interventi di sicurezza e iniziative benefiche

Ancora prima della chiusura totale dell'Italia, in periodo di prequarantena, i supermercati sono stati oggetto di un vero e proprio assalto, dovuto certamente a un diffuso sentimento di incertezza, quando non di paura, per la situazione in allarmante peggioramento. Esselunga, che ha l'ampia maggioranza dei suoi negozi proprio in Lombardia, ha subito messo in campo misure straordinarie per garantire da un lato la continuità del servizio al pubblico, dall'altro la **protezione dei dipendenti**. Inoltre, ha voluto premiare l'impegno eccezionale richiesto ai suoi lavoratori con un sostegno pari a 150 euro ciascuno.

Fin dai primi giorni di emergenza, Esselunga ha previsto donazioni per 2,5 milioni di euro per l'Istitituto nazionale per le malattie infettive Lazzaro Spallanzani di Roma, la Fondazione IRCCS San Matteo di Pavia, l'Ospedale Luigi Sacco di Milano, l'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo, l'Ospedale Guglielmo da Saliceto di Piacenza, la Fondazione IRCCS Ca' Granda Ospedale Maggiore Policlinico. Inoltre, grazie alla carta Fidaty che riunisce tutti i possessori in una sorta di comunità, ha reso possibile per i clienti ulteriori donazioni, attraverso i punti fedeltà: sono stati così raccolti in sole tre settimane altri 1,2 milioni di euro, devoluti agli Spedali Civili di Brescia, all'Ospedale Sant'Orsola-Malpighi di Bologna, all'Ospedale di Cremona, all'Ospedale Niguarda di Milano, all'Ospedale Careggi di Firenze, alla Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli IRCCS, all'Ospedale Amedeo di Savoia Asl Città di Torino.

Altre iniziative di sostegno sono state intraprese per agevolare i pagamenti dei fornitori e per potenziare la spesa online, la cui consegna è stata resa gratuita per gli over 65.

Importantissimi, infine, gli interventi per la **sicurezza dei clienti**, in conformità con le direttive nazionali: distanziamento, guanti monouso, gel disinfettante, ingresso contingentato, strisce segnaletiche sul pavimento, manifesti e annunci informativi, barriere di plexiglas alle casse e una intensificazione delle misure di pulizia e igiene dei luoghi di lavoro.

FOTO R. HOLDEN, J. SALVI, G. BRETZEL

Farine e lievito sempre assicurati

MOLINO ROSSETTO

«Ci siamo velocemente organizzati per far fronte all'improvviso aumento di richiesta dei nostri prodotti. Abbiamo concentrato la produzione sulle farine principali e introdotto una confezione da 1,5 kg. Nel contempo abbiamo voluto ringraziare con un premio i nostri dipendenti, e con una donazione le strutture sanitarie nazionali». **Chiara Rossetto, ad**

Chiara Rossetto, in primo piano, a tavola con i figli e la madre.

Riscoprire l'importanza dell'aceto

PONTI

«Da sempre, l'aceto è un grande alleato non solo per cucinare ma anche per igienizzare e sanificare. Per questo la nostra produzione non si è fermata, anzi è proseguita più che mai, con tutte le precauzioni necessarie per i nostri dipendenti. Per tutti loro è stata stipulata un'assicurazione che copre le eventuali spese mediche, e in busta paga hanno ricevuto un premio una tantum per ringraziarli del grande impegno». **Giacomo Ponti, ad**

La ricetta? Smart

GRUPPO VERONESI

Con il lavoro, riorganizzato, degli oltre 8000 dipendenti, il Gruppo Veronesi ha assicurato alimenti essenziali grazie ai suoi marchi AIA e Negroni. Oltre due milioni di euro sono stati stanziati per i dipendenti e le strutture sanitarie sul territorio. Negroni, poi, ha avviato iniziative digitali per accompagnare i clienti alla scoperta delle ricette d'Italia e delle preparazioni da abbinare ai salumi della tradizione.

Sul territorio

GRUPPO NESTLÉ ITALIA

Il Gruppo Sanpellegrino, attraverso il suo marchio S.Pellegrino, ha stanziato 250.000 euro a favore dell'Agenzia di Tutela della Salute di Bergamo e con Levissima ha donato 200.000 euro all'Agenzia di Tutela della Salute della Montagna e all'ASST Valtellina e Alto Lario. Questi contributi sono parte di un'azione globale da parte di Nestlé Italia – con il coinvolgimento di Buitoni e Purina – che ha già messo a disposizione quasi sei milioni di euro per supportare le comunità locali, distribuendo prodotti alimentari, bevande e sostegni economici alle strutture sanitarie di base.

MASSIMO MONTI
ad ALCE NERO

«Tutti i nostri dipendenti lavorano in smart working, abbiamo riorganizzato l'ecommerce e la logistica dei magazzini. Inoltre abbiamo intensificato il supporto ad associazioni che aiutano le persone più bisognose e forniamo prodotti alla Croce Rossa. Questa esperienza ci rafforza nella convinzione che il cibo biologico sia la chiave per la salute delle persone e del pianeta».

FABIANA SCAVOLINI
ad SCAVOLINI

«Durante il lockdown abbiamo fermato la produzione, ma non la progettazione dei nuovi prodotti, gli incontri digitali con clienti e partner. Stiamo lavorando per prepararci ad affrontare il nuovo scenario che troveremo dopo questa pandemia: ci aiuteranno ottimismo, realismo, coraggio e coesione, valori che da sempre contraddistinguono noi Italiani».

RICCARDO PASQUA
ad PASQUA VIGNETI E CANTINE

«Grazie a informazioni condivise con la nostra filiale in Cina, il lockdown ci ha trovati pronti: smart working, assicurazioni e sostegno ai dipendenti, partner e collaboratori. La crisi, certo, ci mette alla prova. Ma se avremo qualche ferita, alla fine di questo periodo avremo anche una progettualità ancora più solida, che ci permetterà di vincere le sfide del nuovo mercato che troveremo».

Un'oasi poco lontano dalla magica città bianca, Ostuni. Nel ristorante della masseria si assaggia una Puglia in versione vegetariana: una cucina di benessere in un luogo di pace e armonia, dove andare per rigenerarsi.
MASSERIA LE CARRUBE, OSTUNI (BR)

«Credo in una cucina che esprima semplicità, limpidezza e rispetto dei prodotti».

Agostino Buillas, cuoco e patron del suo locale a Morgex, può affermarlo con certezza, visto che oltre a cucinare sceglie con cura nel territorio le sue materie prime, quando non le coltiva di persona nel suo orto.
CAFÉ QUINSON, MORGEX (AO)

Sorrisi come abbracci

THUN

«Quest'esperienza ci ha riportato ad apprezzare le cose più semplici, come il calore di un abbraccio, che non è andato perso, ma è solo in attesa di essere riconquistato. Nel frattempo abbiamo i sorrisi, che non ci dobbiamo dimenticare di regalare». **Simon Thun, vicepresidente**

Amica di famiglia

MARCATO

Leader nella produzione di macchine per la pasta dal 1930, Marcato, come in passati periodi di crisi, anche oggi assiste a un aumento di ordini da tutto il mondo: fare la pasta in casa è più economico e permette di trascorrere serenamente il tempo riscoprendo il valore della tradizione. Intanto, l'azienda sta ripensando il proprio piano industriale per una ripartenza pronta a cogliere le opportunità offerte anche dalle peggiori crisi.

Più attivi nei servizi

GRUPPO MEREGALLI

Afferma Corrado Mapelli, chief operating officer e member of board di uno dei più importanti distributori italiani di vini e alcolici (a destra nella foto, con il ceo Marcello Meregalli): «Non è utile intervenire sui prezzi, né interrompere una filiera produttiva a cui siamo tutti legati. Bisogna, invece, potenziare il servizio: noi stiamo elaborando una piattaforma per i nostri clienti dei ristoranti, delle enoteche, dei wine bar».

Come si prepara la carta da musica? In Sardegna, un originale hotel che è anche museo e ristorante ci aspetta per mostrarci dal vivo la storia e le tradizioni dell'isola, grazie alla signora Pasqua, che gestisce la cucina, e alla guida vivace di sua figlia Giovanna.
SU GOLOGONE
OLIENA (NU)

Per le generazioni di domani

CONSORZIO VOLONTARIO per la TUTELA del FRANCIACORTA

«Mentre interviene nel presente con una donazione al progetto Aiutiamo Brescia, il Consorzio si concentra a ripensare il futuro. Il lavoro in vigna continua normalmente e si attende la riapertura per ricominciare a puntare sulle eccellenze, promuovendo il territorio anche come meta turistica. Da agricoltori, l'obiettivo primario è lavorare nel rispetto della terra, per lasciare alle generazioni che verranno integrità e biodiversità».

L'entusiasmo di ripartire

TESCOMA

«Ci stiamo rendendo conto che la lontananza di questi giorni non crea un divario, al contrario il telelavoro sta permettendo di stringere di più i rapporti tra le persone. Il nostro prossimo obiettivo è di ripartire con l'entusiasmo, il cuore e la passione che ci hanno sempre contraddistinto». Nicoletta Abeni, responsabile marketing e comunicazione

Quando finalmente torneremo ai nostri aperitivi, ne vorremo uno talmente lungo da durare una cena intera: come nel ristorante dello chef Marco Martini, che abbina con originalità piatti e cocktail.
MARCO MARTINI RESTAURANT ROMA

«Da questa esperienza ho imparato che il delivery non è semplice come pensavo. E quando tutto questo finirà, certamente gli sforzi fatti per metterlo a punto verranno messi a frutto, mantenendo la consegna come parte integrante dell'attività».

Così dice Gianfrancesco Cutelli, gelatiere, che in questo periodo «fa contente molte persone» portando loro a casa il suo gelato artigianale.
GELATERIA DE' COLTELLI - PISA

Sempre con fiducia

DALLA COSTA ALIMENTARE

Fabio Dalla Costa, direttore commerciale, sottolinea l'importanza di impegnarsi insieme contro un male comune. «Qualcosa cambierà, anche per la pasta, ma il messaggio è di non perdere la fiducia: la resilienza degli Italiani rilancerà il Bel Paese».

FOTO M. CARASSALE, A. DI LORENZO, G. BRETZEL, M. CAMAGNA

Non vogliamo scaffali vuoti

FERRERO

La prima preoccupazione della famiglia Ferrero è stata la salute dei suoi dipendenti: per proteggerla ha messo in atto tutte le misure previste dai decreti e alcune strategie interne, per organizzare al meglio la sua forza lavoro. Tutto nell'ottica di mantenere una continuità produttiva, per non compromettere la filiera alimentare dell'intero territorio, fino al cliente finale. Operai, organizzazione di vendita, assistenza clienti e logistica lavorano per evitare lo scaffale vuoto, che creerebbe preoccupazione. La famiglia, poi, ha stanziato 10 milioni di euro per una donazione al Commissariato per la gestione Emergenza Coronavirus.

BRIGITTE KURZ
direttore finanziario
DR. SCHÄR

«Abbiamo concentrato i nostri sforzi nel premiare con un bonus i dipendenti e i collaboratori in tutto il mondo che lavorano per assicurare le forniture dei nostri prodotti senza glutine. Questa esperienza ci ha insegnato il valore delle persone, che dimostrano grande senso di responsabilità. Per il futuro? Lanceremo una linea bio, con approccio ecologico».

MASSIMO CRISTIANI
presidente
CONSORZIO PATATA ITALIANA

«Selenella, patata 100% italiana, ha versato centomila euro nel conto Insieme si può: Emilia Romagna contro il Coronavirus, in segno di riconoscimento alle istituzioni che hanno sempre supportato il Consorzio. Per il futuro, punta sui valori del territorio e delle persone e mira a una produzione di massima qualità e minimo impatto ambientale».

ANNI KASER
direttore
FEDERAZIONE LATTERIE ALTO ADIGE

«Speriamo di superare al più presto questa crisi e di poterci nuovamente dedicare ai nostri progetti di sviluppo della filiera, con alcuni obiettivi primari ben chiari: i vantaggi ecologici di una filiera corta, la responsabilità per l'ambiente e la cura del paesaggio, un'agricoltura sempre più sostenibile e il rinforzo del cooperativismo».

«Riflettiamo per migliorarci in tutto quello che concerne l'accoglienza del cliente, per trasformare ogni piatto in una vera esperienza di scambio».

Nicola Casamassima, specializzato di cucina tradizionale lucana, sostiene che questa esperienza deve insegnare il «rispetto di un piatto, di tutte le persone che ci lavorano dietro: produttori, commercianti, ideatori, cuochi».

RISTORANTE DA NICO
MATERA

Pensiero attivo

ILLYCAFFÈ

L'azienda ha dimostrato la sua vicinanza alla comunità che la ospita, contribuendo alla realizzazione di un piano di terapia intensiva per la cura dei malati di Covid-19 all'ospedale di Cattinara di Trieste. «Il nostro pensiero va a tutte le persone che combattono in prima linea questa pandemia. Se restiamo uniti ne usciremo più forti di prima». **Massimiliano Pogliani, ad**

Andrea Illy con la moglie (in piedi) e le figlie.

Flessibilità

CASA DEL CAFFÈ VERGNANO

«Quello che sta accadendo», afferma Carolina Vergnano, «ci insegna che, più del controllo, per risolvere le difficoltà sono importanti la capacità di adattarsi e la flessibilità. Noi sapremo ripartire valorizzando la nostra cultura. Intanto, abbiamo reso gratuita la spedizione sul nostro eshop, per tutta la quarantena. Inoltre sosteniamo la campagna #riprendiamofiato, lanciata da Luciana Littizzetto per l'Unità di Crisi della Regione Piemonte».

MARCO FERRARI
ceo Gruppo Montenegro
BONOMELLI

«Messa in sicurezza dei dipendenti, implementazione della digitalizzazione, donazioni alla Protezione Civile dell'Emilia e all'Ospedale Papa Giovanni XXIII di Bergamo. Ma il vero insegnamento, forte e chiaro, è che solo l'insieme dei comportamenti virtuosi dei singoli permette di risolvere i problemi. Solo così possiamo guardare al futuro con ottimismo».

STÉPHANE CLUZET
general manager
MARTINI & ROSSI

«Come azienda a conduzione familiare teniamo molto alle relazioni con la community dei bartender e dei locali. Non sappiamo quanto durerà l'emergenza, ma li sosterremo finché ne usciremo, e anche dopo. Per questo abbiamo lanciato #RaiseYourSpirits, un programma supportato da un investimento che ha raggiunto i 4 milioni di euro».

FAMIGLIA ALESSI
ALESSI

«Questa esperienza ci dà la possibilità di riscoprire i valori della famiglia e dell'amicizia, dell'affetto a prescindere dalla distanza fisica. Due oggetti delle nostre collezioni aiutano le famiglie in quarantena: Doraff, novità 2020, è una scrivania con seduta per bambini, un giocattolo e un oggetto di arredo. E per gli adulti, Bar Alessi, set da cocktail di Sottsass, per grandi aperitivi on line».

FOTO G. BRETZEL, A. MOGGI, R. LETTIERI, ARCH. LCI, G. MENCHICCHI, CORTILI PHOTO

La famiglia Mattei.

«Al biscottificio **Antonio Mattei** (Prato) abbiamo ritrovato la ricetta di un biscotto creato per la riapertura del negozio ai tempi della Seconda guerra. Ora stiamo studiando il biscotto del risveglio, simbolo di speranza e di memoria per questo periodo della nostra storia».

«Per una grande ripartenza ci aiuteranno i valori del mondo agricolo».

Guffanti Formaggi, affinatori, hanno reagito al lockdown cercando di continuare a servire il maggior numero di clienti possibile e lanciando i Guffanti bond, prevendita di visite alla cantina, con degustazione, a prezzi agevolati. Da utilizzare nel prossimo biennio.

LUIGI GUFFANTI 1876
ARONA (NO)

Di nuovo alla ricerca dei nostri piatti regionali, assaggiate la jota, tipica minestra di Trieste: esemplare quella di Tom Oberdan che, con la moglie, gestisce la trattoria Valeria nel quartiere Opicina, in città.
TRATTORIA VALERIA 1904, TRIESTE

L'alcol disinfetta!

RAMAZZOTTI
di PERNOD RICARD ITALIA

«L'igienizzante è un bene essenziale (*ottenuto dall'azienda grazie alla conversione della produzione dell'amaro*, ndr) e per questo sarà donato alla Croce Rossa Italiana, alla Protezione Civile, ai Vigili del Fuoco e al Comune di Canelli», dichiara Laura Mayr, direttore della business unit Ramazzotti. «Abbiamo agito subito», spiega il direttore della distilleria di Canelli Tomas Volpin, «per aiutare chi è in prima linea».

Facciamo rete

GRUPPO ITALIANO VINI

Anche Roberta Corrà, direttore generale, ha avuto come prima preoccupazione quella di mettere in sicurezza i dipendenti: la linea produttiva si è riorganizzata senza fermarsi, puntando non più sulla presenza in azienda, ma sul conseguimento del risultato. «Abbiamo capito quanto le aziende del Gruppo siano legate tra loro da sinergie reciproche», afferma. Il Gruppo, poi, molto radicato nel suo territorio, ha donato centomila euro all'azienda ospedaliera di Verona.

«Ho puntato su Delivereggs; mai come ora non mollare è fondamentale: perché se restiamo in piedi oggi, andremo avanti più forti domani».
Diana Ricotti, imprenditrice e produttrice delle uova Principe di Fino, ha affrontato questo momento con il servizio di ecommerce già allo studio, e messo a punto con una grande accelerazione.
PRINCIPE DI FINO
FINO MORNASCO (CO)

DA IPER UN AIUTO PER CHI HA BISOGNO

La grande dote del nostro popolo sta nel saper cominciare di nuovo e nel darsi da fare per gli altri

Fare la spesa è diventato un gesto importante, su cui riflettere. È un'azione primaria ma non sempre accessibile a tutti. Per questo Iper La grande i e i supermercati del Gruppo Finiper hanno messo in atto agevolazioni per le categorie più in difficoltà. Grazie al sito Supermercato24, la **consegna della spesa** sarà **gratuita** per tutti i clienti con più di 65 anni di Iper Verona, Iper Rozzano, Iper Varese, Iper Vittuone, Iper Arese, Iper Solbiate, Iper Monza e Iper Portello, che faranno la spesa su questo sito scegliendo uno dei punti vendita indicati. Per ricevere la spesa a casa senza costi aggiuntivi, basterà usare il codice UNAIUTOX65.

Dal 14 marzo, inoltre, è nata una stretta collaborazione tra il Comune di Varese, la Protezione Civile e l'Iper di Varese per preparare le spese a domicilio per **tutti gli over 75** che vivono da soli e non hanno aiuti dai familiari o dai vicini di casa. Le consegne vengono effettuate gratuitamente da parte dei volontari della Protezione Civile nei due giorni successivi all'ordine.

Le **categorie più deboli**, per il Gruppo Finiper, sono al primo posto: in tutti i punti vendita hanno la precedenza i clienti con più di 65 anni, i diversamente abili, le donne in stato di gravidanza, gli operatori sanitari impegnati nell'emergenza Covid-19, le forze dell'ordine e i volontari in aiuto ad anziani e famiglie in difficoltà.

Ma gli aiuti concreti non finiscono qui: Marco Brunelli, Esmeralda Gerli e il Gruppo Finiper hanno **donato** un milione e mezzo di euro all'Ospedale Sacco di Milano per sostenere i medici e le strutture sanitarie che sono impegnati nella battaglia contro il coronavirus.

Lezioni di rispetto

DOMORI

«L'attuale pandemia è una traumatica lezione sulla necessità di cambiare stile di vita, sul rispetto per gli altri e per il pianeta», afferma Andrea Macchione, ad dell'azienda. «In Domori, oltre a sostenere con donazioni il nostro territorio, mettiamo le persone al primo posto: nessuno sarà lasciato indietro. In questo momento è importante saper reggere le incertezze».

Guardando oltre

GENAGRICOLA

«Genagricola è la più grande azienda agricola italiana. Vogliamo migliorarci e raccontare con più forza i nostri valori di sviluppo e sostenibilità: non ci interessa essere "solo" i più grandi in Italia, vogliamo essere i più grandi PER l'Italia. Il vino è per noi importante ma abbiamo in mente progetti che desideriamo far crescere e arrivare in tutto il mondo». **Igor Boccardo, ad**

Meglio, con meno

GIORGIO ARMANI

Due milioni di euro donati agli ospedali impegnati nella lotta al coronavirus, e tutti gli stabilimenti produttivi convertiti per produrre camici monouso. Da questa tragedia, poi, una grande lezione: imparare a rallentare, a non sprecare, a fare con meno e meglio.

Alberi dai buoni frutti

CONSORZIO MELINDA

«Melinda non si è fermata: ha organizzato la filiera in modo da mantenere la produzione, con tutte le dovute misure di sicurezza. Questa esperienza ha rafforzato l'importanza di fare squadra, in un Consorzio che da sempre ha nel suo dna lo spirito cooperativo. Inoltre, ci ha indotto a riflettere sulla centralità delle relazioni umane. Questa è un'emergenza che combattiamo insieme: distanti ma ognuno a fianco dell'altro». **Paolo Gerevini, direttore generale Melinda & La Trentina**

Brindisi all'amore

TOMMASI VITICOLTORI

«Siamo stati costretti a prendere del tempo per noi stessi e per i nostri cari: con questo spirito vogliamo affrontare il futuro, pensando al primo brindisi che faremo e con chi vorremo condividere quel momento». Così dice Giancarlo Tommasi, enologo e uno dei cugini alla guida dell'azienda che intanto, con Tannico, fa donazioni al Sacco, e riorganizza le piattaforme online e la comunicazione.

La famiglia Ziliani.

Restituire valore

GUIDO BERLUCCHI & C.

«Crediamo fortemente che un'azienda debba avere un ruolo etico e sociale nel suo territorio, non riconducibile al solo profitto. Perciò vogliamo essere vicini alla comunità, ai nostri dipendenti e agli ospedali bresciani, con misure economiche straordinarie. Questa crisi ha ristabilito il senso delle priorità: in futuro, più attenzione alle persone e all'ambiente». **Cristina Ziliani, direttrice marketing, pr e comunicazione**

«La difficoltà più grande è quella di non poter progettare, perché non conosciamo quale sarà lo scenario futuro: costruisco sogni ogni giorno, poi li smonto e ne monto altri. Ma non voglio smettere, in attesa di ripartire».

Così racconta Daniela Petrone (a sinistra nella foto), cuoca filosofa e, da poco, anche proprietaria del ristorante Laleo. In questi giorni cerca di prepararsi ad affrontare le nuove esigenze della ristorazione. E, per la ripartenza, ha già in mente nuovi servizi al cliente. In più, in un prossimo futuro, un nuovo progetto, che prevede un cambio di nome: sorpresa!

RISTORANTE LALEO, TORINO

Oggi si studia

FRIGO2000

«L'azienda di high performance kitchen crede nella formazione: durante il lockdown ha avviato per i dipendenti appuntamenti online per l'apprendimento e l'approfondimento di diversi aspetti tecnici, di prodotto, di assistenza al cliente, di progettazione», afferma Francesca Massobrio, pr Communication e member of the board. «Anche per i nostri clienti abbiamo aperto canali di comunicazione, perché possano utilizzare questo tempo per imparare a utilizzare gli strumenti acquistati sfruttandoli in tutte le loro potenzialità. E poi abbiamo messo in atto piccoli pensieri di affetto: spedire mascherine ai collaboratori, colombe ai dipendenti: perché essere vicini non significa toccarsi, ma supportarsi con gesti concreti».

La ricerca prima di tutto

CARLSBERG ITALIA

In un momento in cui l'epidemia da Covid-19 chiama tutto il mondo a una sfida senza precedenti, le fondazioni Carlsberg, New Carlsberg e Tuborg hanno donato il corrispettivo di 13 milioni di euro: per elaborare metodi di diagnosi, trattamento e prevenzione del virus, per analisi di big data e andamenti del virus; per sostenere i musei della Danimarca, i giovani impegnati per un futuro sostenibile, i locali musicali.

Antonio Scarantino, giovane cuoco pieno di energie, che unisce la tradizione di Fano a una innovazione cosmopolita, non ha dubbi: questa esperienza ci ha reso più forti e più uniti. Lui sta sfruttando il suo tempo per ripensare l'organizzazione del lavoro futuro, sulla base delle nuove modalità che deriveranno dall'abitudine al distanziamento. «Siamo pronti ad affrontarle».

RISTORANTE ALMARE, FANO (PU)

FOTO G. BRETZEL, J. SALVI, A. DI LORENZO, D. LOVATTI, F. CASSARO

Ci vuole cordialità

LEVONI

«L'approccio familiare che caratterizza le nostre relazioni ha consolidato il rapporto con dipendenti, fornitori e clienti. Abbiamo messo in atto azioni di sostegno e donazioni: tra queste, la fornitura all'Ospedale da campo di Bergamo, dove cucina Da Vittorio». **Marella Levoni**

«Chi è abituato a difendere la tradizione e il territorio non riesce a stare fermo. Ripartiremo cercando di diminuire i costi fissi e puntando su orto e produzioni di famiglia».

Luciano Spigaroli gestisce la sua Antica Corte Pallavicina, dove è cuoco e produttore di pregiati culatelli, e si occupa della segreteria organizzativa dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo.

ANTICA CORTE PALLAVICINA, POLESINE PARMENSE (PR)

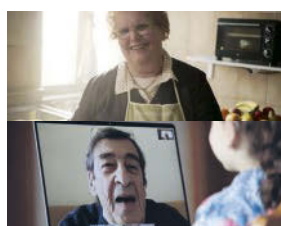
Sempre più sicuro

COOP ITALIA

Dovrà essere così il cibo di domani per Albino Russo, direttore ufficio studi Coop: «Ci aspettiamo un grande ritorno al consumo domestico, più sobrio e attento al benessere, con ingredienti italiani, vicini al territorio e alla memoria, convenienti e pratici: l'e-commerce da opportunità sarà un obbligo».

Il sapore della vita

CONSORZIO DEL GRANA PADANO DOP

Il «sistema» Grana Padano non si ferma: ha supportato le regioni di produzione donando un milione di euro per l'acquisto di materiale sanitario ed esorta ogni protagonista della filiera a fare la propria parte, lavorando in coesione, perché la vita «torni ad avere un sapore meraviglioso».

#aCasaPerLoro

RUMMO

Lo storico pastificio Rummo chiede agli italiani, attraverso uno spot, un gesto di rispetto rimanendo a casa, per proteggere la popolazione più anziana. «Questo è un appello personale che rivolgo a tutti», spiega Cosimo Rummo, presidente e ad dell'azienda.

GIOVANNI RASPINI
presidente
GIOVANNI RASPINI

«Questo momento di pausa è l'occasione per rivedere le priorità: sto disegnando, seguo i modellisti che lavorano da casa, pianto rose, gerani e fragole e disbosco... Detesto la retorica, ma dopo l'inverno viene sempre la primavera. Sono fiducioso, progettuale, fattivo e positivo e non vedo l'ora di poter ricominciare e mostrare a tutti le nuove creazioni».

SILVIA LAZZARIN
responsabile marketing
NONNO NANNI

«La nostra azienda è una grande famiglia: perciò, per prima cosa abbiamo messo in sicurezza, e poi premiato con un aumento, i nostri dipendenti. È proprio grazie alle persone, infatti, che siamo in grado di rispondere velocemente alle emergenze, in continua evoluzione. A loro, e ai consumatori che ci confermano la fiducia, va il nostro grazie».

MICHELE PONTECORVO
vicepresidente
FERRARELLE

«Il nostro punto di orgoglio e di forza è il valore dei dipendenti che ogni giorno garantiscono l'imbottigliamento e la distribuzione delle nostre acque. In questo momento duro stiamo sostenendo alcune strutture sanitarie e progettando i mesi futuri: vogliamo mantenere e implementare il nostro impegno per la sostenibilità».

ALBERTO DE STASIO
direttore generale
CAMEO

«Mentre ci stiamo riorganizzando per andare incontro alle esigenze dei nostri consumatori, grazie alla forza dei nostri collaboratori, noi di Cameo abbiamo sostenuto l'Ospedale di Desenzano del Garda e supportato la Fondazione Banco Alimentare. L'impegno comune è quello di reinventare tutti insieme una nuova normalità».

ROBERTO SASSONI
head of business unit
Italy CARAPELLI FIRENZE

«Con il lavoro di tutti i dipendenti, vogliamo garantire il rifornimento dell'olio di oliva, un prodotto di primaria importanza, donandone anche 15.000 litri al Banco Alimentare Nazionale Italiano. Proseguono i progetti di innovazione: al centro la filiera italiana e la sostenibilità, per perpetuare la maestria olearia e valorizzare un prodotto nazionale eccellente».

ASUNTA ENRILE
country retail manager
& cso IKEA ITALIA

«Siamo in contatto con la nostra comunità di clienti attraverso la campagna #RipartiamoDaCasa. L'impegno di Ikea, però, è rivolto soprattutto ai più vulnerabili, con donazioni di soldi, cibo, mobili, tensostrutture, oggetti destinati ad associazioni, ong e ospedali: per chi non ha una casa, per chi è ricoverato, per gli anziani e le famiglie bisognose, per i lavoratori in prima linea».

Sarà una tappa per le prossime esplorazioni sulle colline del Prosecco Superiore di Valdobbiadene: tra i piatti tipici, proposti con eleganza, consigliamo il favoloso soufflé alle fragole di Clemi, Clementina Viezzer, titolare e cuoca. **OSTERIA AL CASTELLETTO PEDEGUARDA DI FOLLINA (TV)**

È il momento del coraggio

CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA DOP

«In questi tempi di grande incertezza, la produzione è rallentata, le priorità ridisegnate. Ma abbiamo riscoperto il grande valore della nostra terra e del nostro cibo: dobbiamo essere orgogliosi e coraggiosi. Il Consorzio sta aiutando le strutture sanitarie locali a contrastare il coronavirus. Per risollevarci restando uniti».

«Questo periodo ha risvegliato in noi un senso di appartenenza, ci ha ricordato che cosa vuol dire fare comunità». Enzo Coccia, professore della pizza a Napoli, ha dovuto chiudere le sue pizzerie perché in Campania è sospesa anche la consegna a domicilio. «Per il futuro amplieremo il delivery, studieremo menù più snelli e di costo contenuto, senza mai rinunciare alla qualità». **PIZZARIA LA NOTIZIA,** NAPOLI

Uno per tutti...

CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO DOP

Ha stanziato un milione di euro per interventi di urgenza negli ospedali della zona (Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Mantova) e messo in campo misure di aiuto per le aziende consorziate, per compensare le perdite e supportarle nella trasformazione del latte.

A destra, Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano Dop.

Infusi di serenità

POMPADOUR

«Siamo orgogliosi di continuare a servire chi ama condividere momenti di pausa con amici e parenti lontani in compagnia di un nostro infuso. Intanto i nostri sforzi sono volti alla riorganizzazione del lavoro, con turni, dispositivi di sicurezza, smart working e protocolli attentamente studiati».

COSA SUCCEDE ADESSO

Cantine piene, ristoranti chiusi: il mondo del vino riflette su soluzioni e strategie, senza più prescindere dall'online

Guardare avanti, intuire il futuro, anche nel mondo del vino. Ne abbiamo parlato con Beniamino Garofalo, nuovo amministratore delegato di Santa Margherita Gruppo Vinicolo.

Che cosa succede adesso?

«La preoccupazione per chi opera nel settore è legata a cosa accadrà in prospettiva. Come saranno regolamentate le riaperture per bar, ristoranti e hotel, con che dinamiche e tempistiche i consumatori potranno ritornare alle loro vecchie abitudini. Parallelamente dovremo tenere conto di come si arriverà a ridosso della vendemmia in termini di giacenze in cantina. Per questo stiamo cercando di lavorare a livello istituzionale per proteggere tutta la filiera».

Con le vendite online avete recuperato la perdita subita con lo stop della ristorazione?

«Sono saliti gli acquisti al supermercato e il consumo in casa. Si è visto un aumento soprattutto nelle fasce di prezzo basso. La vendita del vino online è cresciuta a tre cifre con sofferenza per le bollicine. Certamente ci ha aiutato ma non ha colmato la perdita consistente derivante dai ristoranti e dagli hotel».

Cosa cambierà dopo il Covid-19?

«Questo virus ha accelerato fenomeni sociali che erano già in corso come la digitalizzazione dei consumi e il ringiovanimento conseguente della clientela in alcuni ambiti. Di certo le nostre piattaforme di vendita diretta delle singole case vinicole e indiretta come Tannico faranno parte sempre di più delle abitudini di acquisto. Di certo ci saranno più relazioni tra consumatori e produttori, più dialogo. Ma non si potrà sostituire né colmare il consumo legato alla convivialità...».

Quando si riprenderà la ristorazione?

È chiaro che vivremo varie fasi: la prima sarà atipica per noi italiani, dovremo rispettare le distanze di sicurezza, ma finché non ci sarà un vaccino sarà impossibile ritornare alla convivialità così come la intendevamo prima del coronavirus».

Come suona bene

GRUPPO CAMPARI

L'azienda milanese ha donato un milione di euro all'Ospedale Sacco, e donato l'alcol per avviare la produzione di gel igienizzanti insieme a Intercos Group. Con il marchio Aperol, poi, ha organizzato un'emozionante operazione musicale insieme a Rockin'1000: «Together we can» ha riunito 1200 musicisti che hanno virtualmente cantato insieme per lanciare una raccolta fondi a favore della Protezione Civile.

Un'ora per la vita

RISO SCOTTI

Dipendenti e collaboratori dell'azienda continuano come sempre a fare il proprio lavoro, considerato primario, ma in più hanno voluto donare un'ora del loro compenso raccogliendo in sole 48 ore oltre cinquantamila euro per acquistare respiratori da destinare al Policlinico di Pavia. L'azienda, dal canto suo, attraverso l'Associazione Aiutiamoli ad Aiutarci ha supportato il Policlinico anche consegnando monoporzioni di cibo per consentire a medici e infermieri di consumare un pasto veloce e nutriente.

Azioni e visione

MUTTI

«Per fronteggiare l'emergenza abbiamo fatto donazioni all'Ospedale di Parma, dato bonus ai nostri dipendenti in prima linea, fornito prodotti all'Emporio Solidale di Parma e all'Ospedale da Campo di Bergamo. Per il futuro, bisogna avere una visione a lungo termine, mettendo la sostenibilità al centro di tutte le scelte, non solo quelle di filiera e ambiente, ma anche in ambiti personali, culturali, di svago». **Francesco Mutti**

FOTO G. BRETZEL, R. LETTIERI, ARCH. LCI, AG. GETTY IMAGES, MAX&DOUGLAS

«Ho imparato adesso che niente è prevedibile. Perciò i miei progetti sono di dare sempre più valore alle cose davvero importanti. E l'augurio è che si faccia tesoro di tutto ciò per rispettare di più il mondo dove viviamo».
È il pensiero di Maida Mercuri, sommelier e anima di un'osteria milanese nota per i suoi piatti tra tradizione e sperimentazioni.
AL PONT DE FERR
MILANO

«Avevo aperto da poco, ero pieno di idee, e mi divertivo molto... Spero di riaprire presto, e vi aspetto, magari con un modo nuovo di stare insieme che questa situazione imporrà».
E noi non vediamo l'ora di riabbracciare Giorgio Castriota nell'osteria in stile veneziano a Crema, e di bere i suoi spritz con gli squisiti cicchetti e i tramezzini.
OMBRE E CICCHETTI
CREMA

Il mio solito caffè, per favore

LAVAZZA

Fare la spesa ed essere sicuri di trovare i nostri prodotti sempre disponibili, in questi giorni può essere un'occasione di normalità rassicurante. Lavazza sta mettendo in campo tutte le proprie forze per garantire questa continuità. E per sostenere la popolazione nelle difficoltà attuali si è impegnata in un'azione diretta nella propria regione, il Piemonte, stanziando dieci milioni di euro per progetti di sostegno alla sanità, alla scuola e alle fasce più disagiate e deboli.

Ci vediamo alla videolezione

KENWOOD

Con l'iniziativa #acasaconkenwood, l'azienda ha voluto sostenere e unire le persone che condividono i valori e le passioni che ruotano intorno alle ricette del cuore. Ha inoltre attivato un servizio di Live Demo, videolezioni con la chef in house di Kenwood. Questa esperienza ha permesso di costruire un rapporto speciale con gli utenti, che sarà mantenuto anche in futuro al centro delle strategie di comunicazione.

FRANCESCO CASOLI
presidente ELICA

«Come azienda, non abbiamo perso la grinta e continueremo a lavorare con l'entusiasmo che sempre ha contraddistinto la nostra realtà e la nostra storia. Come tutti gli altri imprenditori, siamo sul campo e insieme a chi lavora con noi sapremo dimostrare che l'Italia è fatta di gente concreta, che sa affrontare le difficoltà, sa trovare soluzioni e sa rialzarsi».

ALESSIA ZUCCHI
ad OLEIFICIO ZUCCHI

«La salvaguardia dei nostri dipendenti è al primo posto e da subito abbiamo adottato tutte le misure necessarie affinché potessero svolgere il lavoro in totale sicurezza. Inoltre, essendo fortemente legati nella nostra città, Cremona, una tra le più colpite, abbiamo deciso di sostenere l'ospedale cittadino, acquistando nuovi macchinari per la terapia intensiva».

CRISTIANO SAVINI
ceo SAVINI TARTUFI

«Questa emergenza, non ancora finita, ci ha insegnato che quello che abbiamo vissuto fino a oggi è stato un privilegio e che dobbiamo pensare maggiormente al peso del lavoro nella nostra vita. Nel futuro vorrei riuscire a bilanciare meglio il tempo che dedico ai miei cari, al gioco con i bambini, rispetto al lavoro ed è questo che vorrei anche per tutti i nostri dipendenti».

FOTO J. SALVI, A. GUERMANI, S. DELAUW, M. DINI, G. BRETZEL

Tornare all'essenziale

MASI AGRICOLA

«Mai siamo stati così indifesi ma di certo avremo la forza per riprendere il nostro cammino con l'aiuto della scienza. Però tutto cambierà: si penserà di più alla socialità, alla salute, all'ambiente e meno all'economia del consumismo e delle cose futili. Il vino tornerà a essere inteso come frutto della terra e del lavoro dell'uomo, piuttosto che come oggetto della moda, del lusso e dell'esibizionismo».
Sandro Boscaini, presidente e ad

Freschezza ogni giorno

ORTOROMI

La grande famiglia Ortoromi non ha mai interrotto il proprio lavoro, mettendo in sicurezza i dipendenti degli impianti produttivi, per garantire il rifornimento quotidiano di tutti i punti vendita.

Sogniamo i monti e i masi dell'Alto Adige, come Baumannhof, che da cinquant'anni delizia i suoi ospiti con *schlutzkrapfen* (i ravioli di spinaci) e canederli al formaggio, allo speck e alle prugne.
MASO BAUMANNHOF, BOLZANO

«Le nostre mucche non si fermano, e così neanche la nostra azienda. Teniamo duro, certi che il Made in Italy ne uscirà più consapevole e forte di prima».

Così afferma Paolo Gennari, produttore di Parmigiano Reggiano Dop, pluripremiato per la qualità delle sue forme.
CASEIFICIO GENNARI
COLLECCHIO (PARMA)

La famiglia Vena; al centro, Francesco.

Con te, Matera

LUCANO 1894

«Dall'inizio siamo stati al fianco dell'Azienda Sanitaria Locale di Matera con una donazione per l'acquisto di strumentazioni e per la fornitura di servizi. Per ringraziare tutti gli uomini e le donne impegnati nel fronteggiare l'emergenza».
Francesco Vena, ad

Non destini individuali, ma spirito comune

CANTINE FERRARI

«Prendendo in prestito una frase tratta da *La Peste* di Albert Camus, mi accorgo che questo momento complesso ha portato una grande unità di pensieri e di azione. Per questo penso che non ci saranno più destini individuali ma uno spirito comune, sostenuto dal desiderio di condividere le esperienze, perché stare insieme è fondamentale per il benessere delle persone».
Matteo Lunelli, presidente Cantine Ferrari

La famiglia Lunelli. Matteo è il secondo da sinistra, in piedi.

Avanti tutta!

SIGNORVINO

Confermate le cinque nuove aperture in programma per il 2020: «Ora i cantieri sono fermi, ma speriamo di riaprire presto per dare un messaggio positivo. Investiamo nel Made in Italy, per creare valore e lavoro».
Luca Pizzighella, brand manager

FAGOTTINI CROCCANTI DI CAROTE AL TIMO

COSE BUONE DAL FREEZER

Una spesa intelligente? Punta sempre di più sui surgelati: pronti in poco tempo e senza scarti, sono un cibo sicuro e durevole. Bisogna solo scegliere le preparazioni adatte a ciascun ingrediente e cucinarlo con le giuste attenzioni

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **MARIA VITTORIA DALLA CIA**
foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

CONTORNO VERDE CON FAGIOLI EDAMAME

Idea

Arricchite questo misto verde con carpaccio di vitello oppure con pesce bianco lessato o cotto a vapore e accompagnatelo con una fetta di pane tostato: avrete un piatto unico completo, leggero e molto gustoso.

Fagottini croccanti di carote al timo

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

450 g carotine surgelate
125 g yogurt intero
90 g burro
30 g semi di zucca
4 fogli di pasta fillo
olio extravergine di oliva
timo – miele – paprica
sale – pepe

Fondete una noce di burro in padella, unitevi poi le carotine surgelate e saltatele a fuoco medio-basso per 8-10 minuti: dovranno diventare tenere. Aggiungete quindi 1 cucchiaino abbondante di timo tritato e 1 cucchiaino di miele, sale, pepe e i semi di zucca; cuocete ancora per un paio di minuti e lasciate intiepidire e tagliate a bastoncini le carote oppure, per semplificare la farcitura, tritatele grossolanamente.
Stendete un foglio di pasta fillo alla volta (tenete gli altri coperti con un telo, altrimenti si asciugano) e ritagliatevi 4 strisce di 8 cm di larghezza.
Fondete il burro rimasto e spennellatelo sulle strisce; alla base di ciascuna striscia ponete 1 cucchiaio di carotine e avvolgetela a triangolo: ci vorranno 5-6 giri. Preparate così altri 15 fagottini: assomiglieranno ai samosa indiani.
Spennellateli in superficie con il burro rimasto, fuso.
Infornateli a 180 °C per 18-20 minuti: dovranno diventare dorati e croccanti.
Servite i fagottini caldi con lo yogurt condito con un filo di olio, sale, pepe e paprica.

Non serve pulire né pelare: il vantaggio degli ortaggi surgelati è l'uso immediato. Come le Carotine Primizia di **Bonduelle**, così piccole che non si devono nemmeno tagliare.

Contorno verde con fagioli edamame

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g 2 cetrioli
300 g fagioli edamame surgelati
2 peperoncini rossi freschi piccanti
1 cipollotto (solo il verde)
zenzero fresco
limone – maggiorana
semi di canapa
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Tuffate gli edamame ancora congelati in acqua bollente salata, dopo 1 minuto dalla ripresa del bollore scolateli immergendoli in acqua fredda per arrestarne la cottura.
Pelate i cetrioli e tagliatene uno a pezzetti e l'altro a bastoncini lunghi.
Tagliate a rondelle la parte verde del cipollotto.
Sgocciolate bene gli edamame e raccoglieteli in una ciotola con il cipollotto e il cetriolo a tocchetti.
Preparate il condimento: mescolate energicamente 50 g di olio con 2 cucchiai di succo di limone, un pezzetto di zenzero grattugiato e un pizzico di sale; aggiungete i peperoncini a dadini (evitando i semi). Volendo dare un aroma un po' esotico, potete sostituire 20 g di olio di oliva con altrettanto olio di sesamo.
Condite le verdure con questa emulsione e completate con prezzemolo, maggiorana e semi di canapa. Decorate con i bastoncini di cetriolo.

Tra i vegetali, i legumi verdi sono quelli che meglio mantengono la bontà del fresco anche da surgelati. I Soia Edamame di **Orogel** hanno una buccia molto sottile e sono buoni anche solo scottati.

Branzino e briciole alle erbe

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g pomodori misti
4 filetti di branzino da 100 g ciascuno
100 g pancarré
finocchietto
prezzemolo
origano fresco
erba cipollina
lime
olio extravergine di oliva
sale fino e in fiocchi
pepe

Eliminate la crosta del pancarré e frullatelo con un po' di erbe miste leggermente sminuzzate. Tostatelo in padella per 2-3 minuti, giusto il tempo di renderlo croccante.
Tagliate i pomodori a rondelle e accomodatele nei piatti o in un piatto di portata.
Arroventate una padella con un filo di olio.
Pepate i filetti dalla parte della polpa e adagiateli in padella da questo stesso lato; cuoceteli per 2-3 minuti a fuoco alto, voltateli poi dal lato della pelle e cuoceteli per altri 3-4 minuti.
Sistemate i filetti sui pomodori, completate con il pane alle erbe, scorza di lime grattugiata, fiocchi di sale e, volendo, erbe fresche e un filo di olio.

Ricavati dal cuore del filetto, i fiori di branzino mediterraneo di **Findus** vengono confezionati con la pelle (così restano più integri e saporiti), sono polposi e privi di spine.

BRANZINO E BRICIOLE ALLE ERBE

Cinque regole per ottenere il meglio dai cibi surgelati

1

Non interrompete mai la catena del freddo lasciando scongelare i prodotti e poi ricongelandoli.

2

Quasi tutti i surgelati si cuociono senza scongelarli: tenete il fuoco molto vivo per «sigillare» rapidamente la superficie e trattenere l'acqua all'interno della polpa, che così rimarrà morbida; il liquido comunque rilasciato aiuterà a formare l'intingolo.

3

Quando serve scongelare, fatelo sempre in frigorifero per impedire lo sviluppo di cariche batteriche (soprattutto per carne e pesce).

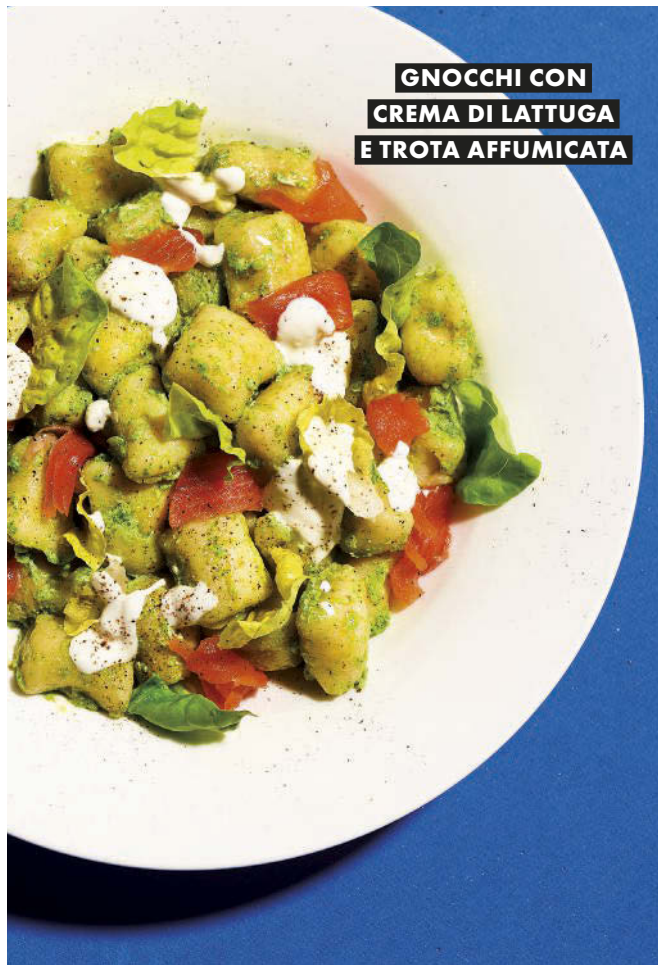
4

Basi pronte come pasta sfoglia e pasta frolla vanno sempre scongelate: trasferitele in frigorifero per 8-12 ore prima di utilizzarle.

5

Solo il pane (come altri lievitati) va scongelato a temperatura ambiente.

Idea

Usate il pesto avanzato per condire piccole bruschette per l'aperitivo. Anche il pane tostato con le mandorle può essere un gradevole snack.

Gnocchi con crema di lattuga e trota affumicata

Impegno Facile
Tempo 30 minuti

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- **1,2 kg 2 confezione di gnocchi di patate surgelati**
- **200 g 1 cespo di lattuga**
- **100 g formaggio bianco fresco**
- **100 g trota affumicata**
- **50 g cipollotto**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Tritate il cipollotto e fatelo appassire in casseruola con un velo di olio.
Lavate le foglie di lattuga (tenetene da parte alcune dal cuore) e unitele in casseruola senza sgocciolarle troppo; dopo 2 minuti salate e pepate e cuocete per altri 2 minuti.
Frullate tutto con un frullatore a immersione, aggiungete il formaggio e frullate ancora ottenendo una crema; accendetela a piacere con un po' di peperoncino fresco.
Sfaldate la trota.
Lessate gli gnocchi, da surgelati, in acqua bollente salata, scolateli con una schiumarola adagiandoli sulla crema ancora calda in casseruola.
Serviteli completando con le foglie di lattuga tenute da parte, la trota e una macinata di pepe.

Gli gnocchi pronti sono un'ottima (e veloce) alternativa alla pasta. Nei suoi nuovi Patatosi **Koch** utilizza patate fresche, come nelle ricette casalinghe.

Vongole al sedano e mandorle

Impegno Facile
Tempo 25 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- **500 g vongole surgelate con il guscio**
- **45 g mandorle con la pelle**
- **30 g pane secco**
- **10 foglie di basilico**
- **1 grosso gambo di sedano con le foglie**
- **½ spicchio di aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – vino bianco secco**

Tagliate il pane a tocchetti. Affettate grossolanamente 30 g di mandorle; abbrustolite tutto insieme in padella finché il pane non sarà dorato e croccante; volendo insaporite con un pizzico di sale.
Frullate le foglie di sedano, 15 g di mandorle e il basilico con 70 g di olio e un pizzico di sale, ottenendo un pesto.
Tagliate il gambo di sedano a rondelle e fatelo appassire per 1 minuto in una padella con un velo di olio; unite le vongole, ancora congelate, e uno spruzzo di vino; smuovetele finché non si saranno aperte (ci vorranno 4-5 minuti).
Servitele con il pesto e le briciole di pancarré.

Precotte subito dopo la pesca e surgelate col guscio, le vongole del Pacifico di **Meno30** conservano intatta la freschezza del mare, sono carnose e di sapore delicato.

Pasticcini di sfoglia con crema gianduia

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 8 ore di scongelamento e 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 15 PEZZI

500 g pasta sfoglia surgelata in panetti
300 g latte
150 g cioccolato gianduia
100 g zucchero
15 g farina
15 g amido di mais
2 tuorli – 1 uovo
cannella in stecca – sale

Fate scongelare i panetti di pasta sfoglia in frigo per 8 ore almeno (senza toglierli dalla confezione). In alternativa, usate fogli già stesi, sempre surgelati.
Stendetela in 2 rettangoli spessi 2-3 mm. Sovrapponeteli, arrotolateli e fate rassodare il rotolo in freezer per 1 ora (così potrete tagliarlo a rondelle).
Preparate intanto la crema.
Portate a bollore 100 g di acqua con 100 g di zucchero e un pezzetto di cannella ottenendo uno sciroppo.
Raccogliete in una casseruola a fuoco spento 15 g di farina, 15 g di amido di mais e un pizzico di sale, versatevi 300 g di latte mescolando bene; cuocete per 3-4 minuti, per fare addensare la crema. Fuori del fuoco aggiungete 150 g di cioccolato gianduia spezzettato e fatelo fondere; trasferite tutto in una ciotola e, mescolando con una frusta, unite lo sciroppo tiepido; quando la crema sarà ben amalgamata, incorporate 2 tuorli e 1 uovo (risulterà molto fluida).
Tagliate il rotolo di sfoglia in 15 rondelle spesse 2-3 cm.
Stendete le rondelle su un piano infarinato con un matterello ottenendo 15 dischi di 10-12 cm di diametro. Foderate con essi 15 stampini da muffin facendoli leggermente debordare; riempiteli con la crema rimanendo sotto il bordo di almeno 5 mm.
Infornate a 200 °C ventilato per 30 minuti circa.
Servite a piacere con nocciole spezzettate o zucchero a velo.

Dà una sfogliatura leggera e ariosa la pasta sfoglia di **Koch** in panetti da 250 g, un formato versatile da stendere allo spessore desiderato o da modellare a piacere.

VINO: SI ACQUISTA COSÌ

Nel carrello della spesa o con un click. Cinque sommelier italiani consigliano venti etichette da cercare online o al supermercato. Versatili in tavola e con un prezzo amico, per alzare i calici ogni giorno

di VALENTINA VERCELLI

DAVIDE OSTORERO

Nato nel 1978, lavora con Cracco dove viene riconosciuto Migliore maître d'Italia dalla *Guida ai Ristoranti de L'Espresso*; è qui che impara molto sul vino grazie al collega Luca Gardini. Oggi è il maître del ristorante stellato piemontese Antica Corona Reale.

1. BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS 2017 COPPO
«Ho scelto questo vino perché rispecchia bene il territorio piemontese da cui proviene, ha una bevibilità pronta ed è molto dinamico in tavola: lo consiglio con carne alla brace e salumi». *13,50 euro. coppo.it*

2. FRANCIACORTA BRUT GRANDE CUVÉE ALMA BELLAVISTA
Un'etichetta iconica della Franciacorta che trae la sua grazia dall'uva chardonnay, rinvigorita con una parte di pinot nero e di pinot bianco. I suoi profumi di frutta matura, fiori e dolci appena sfornati «valorizzano le fritture di molluschi e crostacei e formaggi freschi come mozzarella e stracchino». *28 euro. bellavistawine.it*

3. BARBARESCO 2017 PRUNOTTO
Tra i rossi simbolo del Piemonte, elegante e aristocratico. Con i suoi profumi profondi e sfaccettati di frutta e spezie, Davide lo abbina con «arrosto con patate, guancia di vitello in salsa, spezzatino». *26 euro. prunotto.it*

4. GAVI DEL COMUNE DI GAVI 2019 VILLASPARINA
Nell'inconfondibile bottiglia, che imita quella antica ritrovata negli scavi per la ristrutturazione aziendale, è un bianco floreale da uve cortese. «Va d'accordo con antipasti e primi di mare semplici e con il pesce azzurro al forno». *13 euro. villasparina.it*

FOTO AG. STOCKFOOD/LA CAMERA CHIARA, D. DUTTO

MARCO SCANDOGLIERO

Mentre studia Diritto internazionale si arrende al fascino della locanda di famiglia Le 4 ciacole e «prende servizio» nel 2008, a 25 anni. Si appassiona tanto al vino che nel 2016 diventa Migliore sommelier del Veneto. Oggi sta per aprire il quarto locale, il Ridotto delle 4 ciacole. Conduce sull'emittente Telearena *Una cantina per Tre* e *Un ospite in cantina*

1. VALPOLICELLA CLASSICO BONACOSTA 2018 MASI
«Da un'azienda iconica della Valpolicella, ha grande personalità. Profuma di ciliegie e spezie ed è asciutto e morbido. Sta bene con la crema di fagioli veronese, la farinata di ceci e, servito fresco, con il capitone ai ferri». *9 euro. masi.it*

2. PASSITO LIQUOROSO DI PANTELLERIA 2019 CANTINE PELLEGRINO
«Dolce e sontuoso come la Sicilia, con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo, sta bene con dolci da forno, formaggi stagionati e, ben freddo, con la bottarga. Osate perfino con la bagna cauda». *7,50 euro. carlopellegrino.it*

3. METODO CLASSICO NATURE MONSUPELLO
«Un pinot nero spumante dell'Oltrepò Pavese dorato, con profumi floreali e balsamici. È fresco ma potente e perciò adatto sia alla pizza sia a piatti importanti come il capretto al forno». *26 euro. monsupello.it*

4. SOAVE 2018 GARGANUDA
«Un bianco naturale di origine vulcanica firmato da un vignaiolo che interviene il meno possibile in cantina. Si beve con facilità anche grazie al grado alcolico contenuto. Da provare con risotto agli asparagi bianchi, vellutata di piselli, sushi». *18 euro. garganuda.com*

SILVIA PANETTO

Nel 2009 si innamora del vino, che la porta dal Canada alla Scozia. Oggi è capo sommelier del ristorante stellato La Bottega del Buon Caffè di Firenze, dopo l'esperienza nella Gdo: «È stata la mia palestra e per questo è sempre nel mio cuore».

1. ROSSO DI MONTALCINO 2017 VAL DI SUGA
«Da una cantina storica del versante nord di Montalcino, è fresco e pronto, con un bel colore rubino intenso e gradevoli profumi di amarene, frutti di bosco e spezie. Ideale con un classico di casa: le polpette al sugo». *14,50 euro. bertanidomains.com*

2. RIBOLLA GIALLA 2019 VOLPE PASINI
«Frutto di un antico vitigno autoctono friulano, è prodotto da un'azienda in attività dal XVII secolo. Un vino fine, con aromi floreali che ricordano il glicine e il tiglio, minerale e di buona acidità. Da provare sulla frittura di pesce». *10 euro. volpepasini.it*

3. COLLI MARTANI GRECHETTO GRECANTE 2019 ARNALDO CAPRAI
«L'origine del vitigno grechetto va cercata in Grecia, ma la sua massima espressione si trova in Umbria. Questo bianco del territorio ha un carattere mediterraneo, è sapido e profuma di pesca e mandorle. Lo consiglio con il gattò di patate e il risotto allo zafferano». *10 euro. arnaldocaprai.it*

4. CIRÒ ROSSO LINEA SEGNO 2018 LIBRANDI
«Carattere deciso e delicato e note balsamiche per questo rosso versatile, a base di uve autoctone gaglioppo, prodotto dalla cantina più rappresentativa della Calabria. Si abbina bene con la pasta alla genovese». *7,50 euro. librandi.it*

PASCAL TINARI

Abruzzese, muove i primi passi nella trattoria di famiglia, divenuta oggi il ristorante stellato Villa Maiella. Dopo la formazione in alcuni prestigiosi ristoranti in Italia e all'estero, nel 2011 rientra a Guardiagrele per dedicarsi alla sala e alla cantina del ristorante. Miglior sommelier d'Italia per *Guida ai Ristoranti de L'Espresso del 2020.*

1. CARIGNANO DEL SULCIS BUIO 2018 CANTINA MESA
Morbido e scorrevole, è un rosso che rappresenta al meglio il carattere intenso della regione da cui proviene. Gli aromi di frutti rossi maturi e pepe nero piacciono anche ai meno esperti. Sta bene con la pasta al ragù e per Pascal «è il massimo col maialino al forno». ***13 euro. cantinamesa.com***

2. VALDADIGE PINOT GRIGIO 2019 SANTA MARGHERITA
Dall'azienda che ha reso famoso nel mondo il Pinot grigio italiano, è leggero e duttile, da stappare all'aperitivo o per piatti di pesce, crostacei e carni bianche. «Ottimo con il risotto ai funghi». ***10,50 euro. santamargherita.com***

3. LUGANA PRESTIGE 2018 CÀ MAIOL
Proviene dalle sponde lombarde del Lago di Garda questo bianco delicato e sapido con note di agrumi e di erbe aromatiche. «Speciale sull'anguilla in padella». ***12 euro. camaiol.it***

4. FRANCIACIORTA EXTRA BRUT CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO
Un'icona della Franciacorta, prodotta con Chardonnay, cui si aggiunge una piccola percentuale di Pinot nero e di Pinot bianco. Affinato sui lieviti per oltre due anni, per la sua freschezza è ideale in un aperitivo con affettati». ***33 euro. cadelbosco.com***

VALENTINA BERTINI

Umbra di nascita, milanese di adozione, Valentina Bertini è la wine manager del ristorante Langosteria di Milano e tra le donne sommelier più conosciute e influenti d'Italia.

1. SEDÀRA 2018 DONNAFUGATA
«Un rosso meraviglioso come l'abito indossato da Claudia Cardinale nel film *Il gattopardo*; è un Nero d'Avola, con piccole percentuali di vitigni internazionali, di bella struttura e versatile in tavola. Consiglio di servirlo fresco, con il tonno alla messinese». ***9,50 euro. donnafugata.it***

2. BOLGHERI ROSATO SCALABRONE 2019 GUADO AL TASSO ANTINORI
«Porta il nome del bandito Scalabrone questo mix di uve cabernet, merlot e syrah che è un inno alla bella stagione con i suoi profumi di ciliegia e di erbe aromatiche. Con le insalate di crostacei». ***12,50 euro. antinori.it***

3. DERTHONA 2017 VIGNETI MASSA
«È l'etichetta che ha fatto conoscere il vitigno timorasso e i Colli Tortonesi fuori dei confini nazionali. Bianco elegante e sapido, conquista sorso dopo sorso. Lo berrei in ogni occasione, anche all'aperitivo con crostini al burro e acciughe». ***20 euro. Tel. 013180302***

4. CHAMPAGNE EXTRA BRUT EXTRA OLD 2 VEUVE CLICQUOT
Creato assemblando solo otto grandi annate di vini di riserva, provenienti da venti cru. Il mix dei tre vitigni pinot nero, chardonnay e pinot meunier e il basso dosaggio zuccherino lo rendono un paradigma della Champagne, fresco e complesso insieme. «Sublime con baccalà e ceci con olio extravergine al rosmarino». ***85 euro. veuveclicquot.com***

AL SUPERMERCATO ONLINE

BARBECUE IN LIBERTÀ

IL MODO PIÙ FACILE DI CUCINARE ALL'APERTO

Fare una grigliata o dedicarsi a un barbecue a lenta cottura è molto più pratico e veloce di quanto possiate immaginare. In terrazza o in giardino, è il modo migliore per fare una gita con picnic ogni volta che lo desiderate, senza uscire di casa. E senza aspettare la grande occasione, perché il barbecue a gas Genesis II di Weber si può davvero accendere con facilità tutti i giorni per preparare carne, verdure, pesce ma anche waffle, pizze e ricette orientali grazie alla piastra in ghisa, alla griglia di rosolatura, al wok, al girarrosto per il pollo... e perfino alla crepiera! Con un'accensione semplice e sicura, un intelligente sistema di raccolta del grasso (che facilita la pulizia) e senza bruciare niente: il termometro Bluetooth, tramite App, vi consentirà infatti di controllare la temperatura a distanza. E le salse? Per condimenti e sughi c'è un comodo fornello laterale.

● **WWW.WEBER.COM**

IDEALI PER GRIGLIARE VERDURE E ALTRI PICCOLI ALIMENTI SUL BARBECUE, I VASSOI IN ACCIAIO INOX SONO DISPONIBILI IN VARIE MISURE. SI LAVANO IN LAVASTOVIGLIE.

UOVA AFFUMICATE AL PESTO DI MENTA E MANDORLE

INGREDIENTI PER 9 PEZZI: 100 g olio extravergine di oliva
70 g Parmigiano Reggiano Dop – 30 g Pecorino Romano Dop
25 g mandorle sgusciate – 50 foglie di basilico – 9 uova
5 foglie di menta – sale grosso

Accendete tutti i bruciatori del barbecue, chiudete il coperchio e portate la temperatura a 120 °C. Inumidite le chips di legno per affumicatura (è consigliato il mix per pesce) e mettetele sopra ad uno dei bruciatori, nell'accessorio universale per affumicare o avvolgendole in un cartoccio di carta stagnola.
Frullate il basilico e la menta con l'olio e un pizzico di sale grosso. Aggiungete le mandorle e i 2 formaggi grattugiati ottenendo un pesto piuttosto fluido.
Mettete le uova in una casseruola con acqua fredda sulla fiamma vivace e cuocetele per 6 minuti dal bollore. Raffreddatele in acqua e ghiaccio.
Sbucciate le uova, disponetele sull'apposito ***vassoio per verdure*** e, non appena le chips di legna nel barbecue inizieranno a sprigionare fumo, appoggiatelo sulla griglia, a coperchio chiuso, per 20 minuti. Quando le uova sbucciate cominceranno ad assumere un colore dorato, giratele, aggiungete se necessario ulteriori chips e proseguite la cottura finché tutta la superficie non sarà dorata.
Tagliate le uova a metà e togliete il tuorli. Aggiungeteli al pesto, frullate ancora, poi trasferitelo in una tasca da pasticciere.
Farcite l'incavo delle uova affumicate con il pesto e completate con foglie di menta.

PISELLI
VERDE PRIMIZIA

SEPPIE GRIGLIATE
SUL PURÈ

Tutti ai fornelli! Da casa, molti di noi (qualcuno con l'aiuto dei più piccoli) hanno cucinato, fotografato e raccontato la loro ricetta preferita con i legumi appena sgusciati...

foto RICCARDO LETTIERI e GIACOMO BRETZEL

PLUM CAKE SALATO

Seppie grigliate sul purè *di Joëlle*

«Preparo subito il purè: faccio lessare **400 g di piselli sgranati** in acqua bollente salata per 2-3 minuti; ne scolo in acqua fredda 100 g, che mi servono per decorare alla fine. Frullo gli altri 300 g con 4-5 foglie di **menta**, un paio di cucchiai di acqua di cottura (quanto basta per avere un purè abbastanza sodo), 40 g di **olio extravergine di oliva**, **sale** e **pepe**: a me non dispiace tenere una consistenza un po' ruvida.
Spezzetto grossolanamente **50 g di nocciole tostate**.
Raccolgo **800 g di seppie pulite** in una ciotola con un po' di olio extravergine di oliva; le mescolo per oliarle bene su tutta la superficie e poi le arrostisco su una griglia rovente per 3-4 minuti per parte, secondo la grandezza.
Le servo sul purè di piselli con foglioline di menta spezzettate, i piselli che avevo tenuto da parte, le nocciole, **fiocchi di sale** o qualche granello di sale grosso e una macinata di pepe. Le seppie e i piselli sono un abbinamento tradizionale e molto riuscito. In questa ricetta l'ho interpretato nella maniera più facile, per lasciare più puliti possibile i sapori dei due ingredienti. La menta fa la differenza e dà una freschezza all'insieme che mi è piaciuta molto».
Le dosi sono per 4 persone e la ricetta, senza glutine, è pronta in 35 minuti circa.

Plum cake salato *di Joëlle*

«Questa preparazione è solo un po' laboriosa, ma non è difficile.
Comincio sgranando **600 g di baccelli**: non butto via i baccelli e una volta svuotati elimino i piccioli, li lavo bene e li taglio a pezzi; li lesso in acqua bollente salata per 5-6 minuti, li scolo e li immergo in acqua fredda. Quindi li sgocciolo, li frullo e li passo al setaccio per eliminare le fibre: userò solo una parte di questo purè di baccelli (con il resto si può preparare una zuppa).
Sbollento 150 g di piselli sgranati per 1-2 minuti in acqua bollente salata, li scolo e li immergo in acqua fredda.
Sbatto con una forchetta **4 uova** con **80 g di olio extravergine di oliva delicato** (altrimenti è meglio mescolare 50 g di olio di oliva con 30 g di olio di semi); incorporo alle uova 120 g di purè di baccelli, **100 g di latte**, **sale** e **pepe**.
In un'altra ciotola mescolo **200 g di farina 00** e **1 bustina di lievito per torte salate**, vi verso il composto di uova, comincio ad amalgamare, poi aggiungo **120 g di pecorino semistagionato** grattugiato, **30 g di parmigiano** grattugiato, **100 g di prosciutto crudo** a striscioline e **10 foglie di basilico** intere, sale e pepe.
Verso in uno stampo da cake da 1 litro ben imburrato e infarinato, e inforno a 180 °C per 50-60 minuti (se si colora troppo, si può coprire con un foglio di alluminio).
Alla fine lo sforno e dopo 5-8 minuti lo tolgo dallo stampo e lo lascio raffreddare su una gratella.
Il mio consiglio è di mangiarlo appena tiepido con prosciutto crudo o culatello e stracchino: squisito!». *Le dosi sono per 6-8 persone e la ricetta è pronta in 2 ore circa.*

Pisellini chips *di Elena*

«Mescolo **3 cucchiai di farina 00** (oppure anche di pangrattato) con 1 cucchiaio di **rosmarino** tritato finemente, 1 cucchiaino di **sale**, **pepe** e 1 cucchiaio di **olio extravergine di oliva** ottenendo un composto pastoso. Sbollento per 1 minuto **300 g di piselli** sgranati, li scolo e li mescolo nella ciotola con il misto di farina e aromi in modo che se ne ricoprano.
Li distribuisco in una teglia foderata con carta da forno, stando attenta che non si sovrappongano.
Li cuocio nel forno statico già caldo a 200 °C per 30 minuti circa. È uno dei miei stuzzichini preferiti per l'aperitivo. Dopo averli fotografati per questo servizio, non ho fatto quasi in tempo ad assaggiarli perché il mio fidanzato Sergio se li stava mangiando tutti».
Le dosi sono (sarebbero!) per 4 persone e la ricetta, vegetariana, è pronta in 45 minuti circa.

PISELLINI CHIPS

FOTO DEI PISELLINI CHIPS E. VILLA

Rigatoni e fusilli *di Maddalena*

«Prima di tutto scaldo in un pentolino due dita di **olio extravergine di oliva** con **5 o 6 fettine sottili di guanciale**, **1 acciuga sott'olio** e tre manciate di **piselli freschi** appena sgusciati. Faccio cuocere per una ventina di minuti e poi frullo tutto fino a ottenere una crema morbida. Intanto porto l'acqua salata a ebollizione, ci butto la pasta, la lascio per metà del tempo previsto e poi continuo a cuocerla in una padella a bordo alto per risottarla un po'. Aggiungo una manciata di piselli freschi. Quando la pasta è al dente, tolgo dal fuoco e manteco con poco **burro**, verso nei piatti e aggiungo la crema e qualche pisello crudo. Per un risultato ancora più cremoso, si possono togliere le pellicine dei piselli (bisogna avere tempo). Sarebbero sufficienti **350 g di pasta**, anche di qualità e formati diversi. Nel nostro caso, con due figli maschi, erano 500».
Le dosi sono per 4 persone e la ricetta è pronta in 30 minuti circa.

A destra, Leonardo, 5 anni, figlio del direttore Maddalena Fossati, seleziona i piselli a uno a uno…

VELLUTATA E ROBIOLA ALLE ERBE

POLLO CON PELLE CROCCANTE

A sinistra, Edoardo, 10 anni, e Benjamin, 7 anni, figli dell'art director Brendan Allthorpe, sono una coppia di aiutanti molto ben collaudata.

Vellutata e robiola alle erbe *di Monica*

«Questa ricetta mi dà molta soddisfazione quando la offro ai miei ospiti per completare un aperitivo abbondante tipo cena. Per la vellutata, trito **1 scalogno** e lo rosolo con **20 g di burro**; aggiungo **200 g di piselli sgranati**, **500 g di brodo vegetale**, regolo di **sale** e lascio cuocere per 20 minuti circa. Alla fine frullo tutto fino a ottenere una consistenza liscia e fine.
Per le guarnizioni, trito qualche foglia di **menta** con un ciuffetto di **basilico**, uno di **prezzemolo** e alcuni fili di **erba cipollina**; li mescolo con **150 g di robiola**, **sale** e **pepe**. Faccio tostare **8 fettine di pane di grano duro** pugliese o siciliano, poi le strofino con l'aglio (è facoltativo) e le condisco con poco **olio**.
Taglio a bastoncini **2 fette spesse di guanciale** o di pancetta e le salto in padella per farle diventare croccanti. Distribuisco la crema tiepida in quattro piatti fondi e aggiungo una cucchiaiata di robiola (a me piace dare la forma della quenelle ruotandone una porzione tra due cucchiai); completo con le fettine di pane e la pancetta». *Le dosi sono per 4 persone e la ricetta è pronta in 40 minuti circa.*

In queste ore un po' più libere torniamo a sgranare i piselli, come da bambini: ricordiamo che da un chilo di baccelli pieni e sodi si ricavano 250-300 grammi di legumi

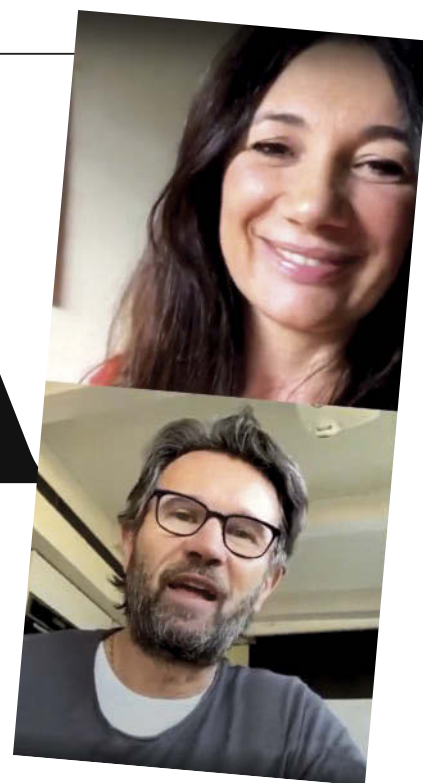
Pollo con pelle croccante *di Brendan*

«Per questa ricetta uso **1 pollo** che ho fatto sezionare dal mio macellaio. Condisco generosamente i pezzi di pollo, con la pelle. Li dispongo quindi dalla parte della pelle in una capiente padella unta con **olio extravergine di oliva** e li rosolo a fuoco medio; quando la pelle diventa color dorato scuro, li volto, li porto quasi a cottura e li tolgo dalla padella. Scolo il grasso rilasciato dal pollo e nella stessa padella salto **100 g di pancetta affumicata** a dadini con **¼ di cipolla tritata e 1 spicchio di aglio** fino a rosolarli. Bagno quindi con **100 g di vino bianco** e rimetto il pollo nella padella. Aggiungo **200 g di piselli sgranati** e cuocio finché diventano teneri e il pollo è pronto. Alla fine grattugio un po' di scorza di limone e servo». *Le dosi sono per 4 persone e la ricetta è pronta in 45 minuti.*

FOTO DELLA VELLUTATA E DEL POLLO **M. OGGIONI** E **B. ALLTHORPE**

È ORA DI CENA

Abbiamo parlato in diretta Instagram per oltre un mese con gli chef stellati dalle loro cucine di casa. Ecco alcune delle ricette più gustose che abbiamo raccolto

di **MADDALENA FOSSATI**

Sopra, Enrico Bartolini; a destra, Riccardo Camanini; qui a sinistra, Andrea Berton; sotto, il modenese Massimo Bottura. In alto, Maddalena Fossati, direttore di *La Cucina Italiana*, in diretta Instagram con Carlo Cracco. In pentola, la nostra versione della pasta all'olio e del purè di patate.

ENRICO BARTOLINI

RISTORANTE MUDEC

MILANO

«Faccio fondere del guanciale in un dito di olio extravergine di oliva, per accogliere poi del cipollotto fresco o dello scalogno. Lascio consumare adagio, quindi ci aggiungo dei capperi dissalati, strizzati e sminuzzati dopo due ore di ammollo nell'acqua, idem con dei pomodori secchi e tanto origano fresco o secco. Si mescola la **pasta** insieme con l'olio, si fissa il sapore con qualche cucchiaio di acqua di cottura. Si può aggiungere anche il pangrattato, magari insaporito prima in padella con aglio e origano. E sarà bello grattugiare sopra un buon formaggio».

MASSIMO BOTTURA

OSTERIA FRANCESCANA

MODENA

«Joël Robuchon faceva il suo famoso **purè** con metà patate e metà burro, io invece uso l'olio extravergine di oliva. Cuocio le patate al vapore, le essicco al forno e poi monto il purè con l'olio».

ANDREA BERTON

RISTORANTE BERTON

MILANO

«Sul risotto aggiungo del **burro acido** che preparo alla maniera di Gualtiero Marchesi: taglio a fettine due cipolle bianche, le metto in una casseruola con un litro di vino bianco e un litro di aceto di vino bianco: riduco fino a fare evaporare quasi tutto il liquido. Aggiungo mezzo chilo di burro a temperatura ambiente e mescolo fino a ottenere una crema: filtro e raffreddo per ridare solidità al burro».

FOTO D. LOVATTI, G. BRETZEL, LIDO 84, A. OLGIATI, A. DI LORENZO, M. CAMAGNA, F. MION, ARCH. LCI

RICCARDO CAMANINI

RISTORANTE LIDO 84

GARDONE RIVIERA (BS)

«Per l'aperitivo, preparate una **pastella** con della farina di polenta, della farina bianca, un po' di birra, un pizzico di sale. Per aromatizzarla, aggiungete qualche foglia di limone strofinata prima tra le mani. Impanate dei filetti di pesce persico e poi friggeteli fino a ottenere una impanatura biscottata. Alla fine, mettete sopra una fetta sottile di baccalà crudo come una sorta di sushi».

CHICCO CEREA

RISTORANTE DA VITTORIO

BRUSAPORTO (BG)

«Uso verdure come carote, sedano, sedano rapa, cipolle... le tosto, aggiungo un mazzetto di odori come porro legato con cipollotto fresco, gambi di prezzemolo, qualche foglia di basilico, timo. Ricopro con l'acqua e lascio bollire per un paio di ore. Filtro, ripeto la stessa operazione con nuove verdure fresche e lascio macerare questo **brodo** con le verdure almeno per un'oretta e mezza. Poi filtro».

CARLO CRACCO

RISTORANTE CRACCO

MILANO

«A casa nostra si mangia tanta verdura e tanto **pesce**. Ci piace prepararlo con una leggera impanatura senza uovo. Lo passo nel pane in cassetta setacciato... e poi in padella».

MORENO CEDRONI

RISTORANTE MADONNINA DEL PESCATORE

SENIGALLIA (AN)

«Per i **tortelli al parmigiano**, bisogna fare una fonduta con 500 g di panna e 250 g di parmigiano stagionato 24 mesi: portate a bollore la panna, aggiungete il formaggio, frullate e passate al setaccio... diventerà anche il ripieno dei tortelli che poi congelerete. Una volta cotti, il contenuto si scioglierà in bocca. Per il **pollo**, ecco una ricetta classica di casa Cedroni: disossate e tagliate la carne a dadini, lasciate marinare un paio di ore in 30 g di soia, 20 g di olio extravergine di oliva, 5 g di zenzero. Caramellizzate per cinque minuti in padella e poi cinque minuti in forno a 160-170 gradi».

Sopra, Carlo Cracco affacciato dal suo ristorante Cracco in Galleria a Milano; a sinistra, il marchigiano Moreno Cedroni; a destra, Chicco Cerea del ristorante tre stelle Michelin Da Vittorio a Brusaporto (BG). Sotto, Antonio Guida, pugliese, chef del Seta presso Mandarin Oriental Milano; in basso, il pasticciere tedesco ma ormai «milanese» Ernst Knam. In alto e in basso, una cotoletta di pesce e la tarte tatin preparate da noi.

ANTONIO GUIDA

RISTORANTE SETA

MILANO

«Per il **risotto** utilizzo il Carnaroli e lo tosto a secco (senza cipolla né olio o burro) a fiamma media. Lo bagno un po' per volta con brodo o anche semplicemente con acqua, come nel caso di quello al tartufo, e poi, dopo averlo fatto riposare un po' fuori del fuoco (un minuto e mezzo, massimo due), lo manteco con burro oppure olio e formaggio, sempre lontano dalla fiamma. In questa fase bisogna stare attenti alle temperature: il riso non deve essere troppo caldo e il burro deve essere freddo per non slegare il risotto».

ERNST KNAM

PASTICCERIA ERNST KNAM

MILANO

«Per la **tarte tatin** meglio scegliere le mele Renetta che sono le meno acquose. Usiamo uno stampo antiaderente foderato con un foglio di carta da forno, spargiamo dello zucchero, qualche fiocco di burro e un doppio strato di mele tagliate a quarti perché si abbassano, senza la pasta. Dopo 15-20 minuti in forno a 180 gradi tiriamo fuori, lasciamo raffreddare e scoliamo il liquido. Posizioniamo sopra un altro stampo e ribaltiamo le mele. Le copriamo con la pasta frolla stesa allo spessore di 3 mm, cuociamo 30 minuti a 180 gradi. Sforniamo, aspettiamo 15 minuti, voltiamo la torta e spargiamo lo zucchero a velo». →

FILIPPO LA MANTIA

RISTORANTE OSTE E CUOCO

MILANO

«Per la **crema di pistacchi** faccio una pasticciera con un litro di latte, 90 g di amido e 200 g di zucchero. Lascio raffreddare e unisco la pasta di pistacchio pura al 100% che produce il Consorzio di Bronte, ma potete usare quella che preferite. Ne metto 300 g per un litro di crema. È una preparazione che ho imparato da mia mamma».

PIETRO LEEMANN

RISTORANTE JOIA

MILANO

«Ecco la mia **carbonara vegetariana**. Preparo una fonduta leggera con un litro di latte, 30 g di amido di mais e 500 g di parmigiano. Uso il seitan come elemento proteico: si può preparare anche in casa, impastando farina 0 e acqua, 450 g per un litro. Si mette a bagno l'impasto per un'oretta e si massaggia. Si cuoce poi in un brodo ricco di salsa di soia, zenzero, alga. Quando è cotto, dopo 40 minuti circa, si affetta, si impana, si arrostisce e si usa al posto del guanciale».

GIANCARLO MORELLI

RISTORANTE IL MORELLI

MILANO

«Facciamo un **risotto ai piselli**. Preparo un brodo vegetale in cui metto anche qualche pisello. Lo filtro e lo uso per preparare il risotto alla maniera classica. Mentre i piselli cotti li frullo e diventano una cremina da aggiungere alla fine. Manteco con burro, parmigiano e burro acido perché non ho usato in precedenza il vino per non togliere il verde ai piselli. Il burro deve essere freddissimo, possiamo usare anche un cubetto congelato, così il risotto manteca più in fretta, incorpora più aria e risulta cremoso e all'onda. E poi non buttiamo i baccelli: essicchiamoli in forno e rendiamoli una polvere da mettere sopra il risotto o da usare nel brodo al posto del sale».

In alto, Filippo La Mantia del ristorante Oste e Cuoco. Sopra, da sinistra, Davide Oldani e Norbert Niederkofler, rispettivamente del D'O a Cornaredo (MI) e del St. Hubertus a San Cassiano (BZ). A sinistra, lo chef vegetariano Pietro Leemann del Joia; a destra, Giancarlo Morelli all'hotel Viu di Milano. Nella ciotola, qui sotto a sinistra, la fonduta leggera preparata da noi.

NORBERT NIEDERKOFLER

RISTORANTE ST. HUBERTUS

SAN CASSIANO (BZ)

«Anche a casa propongo spesso la mia **carbonara tirolese**. Uso lo speck, la panna, qualche fettina di lardo... Pulite e tagliate sottilmente dei porri e dei cipollotti, rosolateli in una casseruola con del burro e le patate tagliate sottilmente. Coprite con panna fresca e cuocete fino a che non si sarà assorbita del tutto e il porro non sarà ben cotto. Frullate aggiustando di sale e pepe. Tagliate lo speck a fettine e passatelo in padella finché non risulterà croccante. Raffreddato, tritatelo al coltello per ottenere una polvere. Per la ricotta, invece, infornatela a 140 gradi per 20 minuti circa, ovvero fino a quando non risulterà asciutta e leggermente colorata. Cotta la pasta, saltatela nella crema di porro e mantecate con burro e parmigiano. Aggiungete polvere di speck e tuorli cotti al vapore».

FOTO G. BRETZEL, B. PILOTTO, J. SALVI, A. DI LORENZO, M. CAMAGNA, ARCH. LCI

A sinistra, Giancarlo Perbellini, chef di Verona; a destra, Mauro Uliassi, dal 2018 tre stelle Michelin; sotto, il cuoco siliciano Ciccio Sultano; in basso, Niko Romito, abruzzese, tre stelle con il ristorante Reale, collabora anche con Bulgari Hotels. Nel piatto e nella casseruola, le nostre versioni della pasta al burro e del polpettone.

DAVIDE OLDANI

RISTORANTE D'O

CORNAREDO (MI)

«Amo la pasta risottata. Provate gli **spaghetti al pomodoro** cucinati così: mettete a bollire due dita di acqua in una pentola lunga (dove possano stare sdraiati gli spaghetti). Frullate una conserva di pomodori e filtratela. Quando l'acqua bolle, sdraiate gli spaghetti e smuoveteli un po' in modo che non si attacchino. Aggiungete ancora acqua man mano che evapora e salate poco. Quando sono cotti, avranno lasciato l'amido nel liquido di cottura. A questo punto, concludete con la salsa, pepe, sale, olio extravergine di oliva e delle foglie di menta».

GIANCARLO PERBELLINI

CASA PERBELLINI

VERONA

«Per la mia **pasta al burro** prima preparo un brodo vegetale, poi metto a cuocere la pasta in acqua e sale. Pochi minuti prima che sia pronta la scolo, la verso nel brodo e faccio ridurre. Quando il liquido si è asciugato, manteco con del burro e spolvero con tanto grana padano».

NIKO ROMITO

RISTORANTE REALE

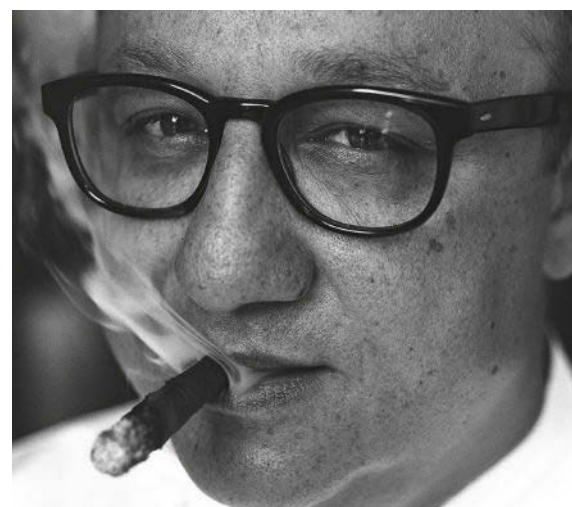
CASTEL DI SANGRO (AQ)

«Per il mio **polpettone** non uso le uova. Ci vogliono un chilo di carne macinata, possibilmente bovino adulto, anche un po' grassa, prezzemolo tagliato al momento e grossolanamente, parmigiano, pane in cassetta o mollica di pane fresca inzuppata nel latte (bagnatissima), sale, pepe. Una volta amalgamato il tutto, cuocio il polpettone a vapore oppure lo avvolgo nella pellicola, poi nella carta argentata, lo posiziono in una casseruola con l'acqua e inforno a 120-130 gradi per un'ora, un'ora e mezza».

CICCIO SULTANO

RISTORANTE DUOMO

RAGUSA

«Per la **pizza alla Norma** utilizzo il 70% di farina di grano duro e il 30% di grano tenero, 800 ml di acqua su un chilo di farina, 8-12 g di lievito di birra, 12-15 g di sale, 40 g di olio extravergine di oliva e 40 g di miele. Impastiamo a 25 gradi, poi a riposo un'ora. Una volta lievitato, facciamo dei panetti, altro riposo per un'ora e stendiamo. Inforniamo a 240-250 gradi, abbassiamo a 220 gradi e cuociamo 6-7 minuti. Condiamo con melanzane fritte e ricotta salata e la rimettiamo in forno per terminare la cottura».

MAURO ULIASSI

RISTORANTE ULIASSI

SENIGALLIA (AN)

«È una **pasta** classica, a casa nostra. Due dita di olio extravergine di oliva, 4 spicchi di aglio con camicia, peperoncino, due rametti di rosmarino, cinque pomodori secchi. Rosolate, mentre la pasta cuoce, tostate in padella dei semi di zucca, di girasole, qualche pistacchio. Scolate la pasta e mantecatela nell'olio. Aggiungete i semi e la bottarga di muggine. Per polverizzarla, mettetela nel congelatore: quando è fredda e dura, la tritate con un coltello o la frullate, circa 10 g a persona». ■

INSALATA DI NASTURZIO
E ACETOSELLA CON NOCCIOLE
E SEMI DI ZUCCA

CONTORNO AL CENTRO

ricette CATERINA PERAZZI, testi ANGELA ODONE, foto CLAUDIO TAJOLI, styling BEATRICE PRADA

«Porzione di cibi vegetali che si consuma con la carne o con il pesce». La definizione del dizionario, certo, non invoglia. Guardate invece come una semplice insalata può diventare un piatto pieno di allegria, di sapori nuovi e di bellezza

1. GAROFANO
DIANTHUS
I fiori hanno un sapore dolce con una punta piccantina. Si usano freschi nelle insalate, per decorare risotti, dolcetti e torte oppure infusi in alcol con altre erbe per fare liquori.

2. ACETOSA ROSSA
RUMEX SANGUINEUS
È una pianta erbacea perenne con foglioline dalle venature rosse e di sapore acidulo e fresco. Si mangiano crude in insalata. Quelle grandi si possono lessare o cuocere in padella.

3. NASTURZIO
TROPAEOLUM MAJUS
Si consumano, crudi, sia le foglie, moderatamente piccanti, sia i fiori, meglio se in boccio (da provare al posto dei capperi).

4. TAGETE *TAGETES*
Chiamato anche garofano indiano o d'India, produce fiorellini dall'arancione al giallo screziato di rosso. Il loro sapore un po' acidulo ricorda quello del limone.

5. CUORI DI LATTUGA
LACTUCA SATIVA L.
La parte centrale dei cespi ha foglie serrate e molto croccanti. Si trovano in commercio già pronti in confezioni da 4-6 pezzi.

6. BARBA DI FRATE
SALSOLA SODA
Conosciuta anche con il nome di agretti, per il suo caratteristico, delicato sapore acre, si cuoce al vapore o lessata; si condisce poi con olio e limone oppure si ripassa in padella.

7. TARASSACO
TARAXACUM OFFICINALE
Amarognolo (e depurativo), dà carattere alle insalate ed è perfetto con le uova sode. Si possono mangiare anche i fiorellini gialli, meglio se appena sbocciati.

Tutti i taglieri in legno **Laura Living KG**, fondi **Beija Flor**; entrambi sono distribuiti da **Edith Brugger**.

FAGIOLI, CICORIA E SGOMBRO CON VINAIGRETTE ALL'ORIGANO

CATERINA PERAZZI

Figlia di un paesaggista e di una professoressa, è cresciuta tra le piante e i vocabolari di latino. Dopo il diploma all'alberghiero Carlo Porta di Milano, ha lavorato al ristorante Joia di Pietro Leemann. Qui ha stretto amicizie salde e sincere e maturato un'esperienza dalla quale è nato Altatto, il progetto/bistrot dove, con il suo naturale entusiasmo, lavora oggi.

Insalata di nasturzio e acetosella con nocciole e semi di zucca

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

60 g nocciole tostate
60 g semi di zucca
60 g succo di limone
30 g aceto balsamico
6 g miele di acacia
6 fragole tagliate a spicchi
2 mazzetti di rucola
1 mazzetto di acetosella rossa
1 mazzetto di acetosella verde
1 confezione di foglie di nasturzio – primule tagete – garofano – sale olio extravergine di oliva

Tostate delicatamente i semi di zucca in padella senza grassi, poi unite l'aceto balsamico e il miele e mescolate per un paio di minuti, fino a quando l'aceto non si caramellizza.
Tritate grossolanamente le nocciole.
Preparate una citronnette emulsionando il succo di limone con 70 g di olio e un pizzico di sale.
Mondate le erbe; raccogliete acetosella, nasturzio e rucola in un'insalatiera e condite con la citronnette. Completate con i semi di zucca, le nocciole, le fragole, decorate con i fiori e servite.
Da sapere Le foglie di nasturzio e gli altri fiori edibili si possono acquistare online; in alternativa, potete provare a ordinarli al vostro fruttivendolo.

Fagioli, cicoria e sgombro con vinaigrette all'origano

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g fagioli bianchi di Spagna lessati
400 g formaggio tipo feta
250 g sgombro sott'olio sgocciolato
200 g cicoria mondata
70 g aceto di mele
30 g porro tritato
origano fresco – sale
olio extravergine di oliva

Tagliate a listerelle le foglie più grandi della cicoria e tenete da parte, intere, quelle piccole.
Riducete la feta prima in dadi di 2-3 cm di lato e poi divideteli a metà.
Tritate finemente l'origano, mescolatelo con l'aceto di mele, 100 g di olio e una presa di sale.
Mescolate i fagioli con ⅔ di sgombro sbriciolato, la cicoria a listerelle e il porro tritato; condite con la vinaigrette e completate con le foglie di cicoria tenute da parte, la feta e lo sgombro rimasto.

Misto balsamico di taccole e pisellini

Impegno Facile
Tempo 25 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g taccole
250 g piselli freschi sgusciati
50 g pinoli
25 g menta
25 g capperi sott'aceto
15 g finocchietto mondato
olio extravergine di oliva
sale

Sciacquate bene i capperi, tritateli con il finocchietto e la menta; mescolate tutto con 5-6 di cucchiai di olio ottenendo una salsa balsamica.
Sbollentate i piselli per 1 minuto in acqua bollente salata, unite le taccole e dopo meno di 1 minuto scolate e immergete tutto in abbondante acqua ghiacciata, salata.
Tostate i pinoli in padella sulla fiamma medio-bassa smuovendoli spesso finché non saranno appena dorati (fate attenzione a non bruciacchiarli).
Distribuite i piselli e le taccole nel piatto, completate con i pinoli e condite con la salsa balsamica. Completate a piacere con ciuffetti di menta e finocchietto.

Agretti in padella con olive, pomodori secchi, uvetta e briciole

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g agretti
12 filetti di pomodoro secco
4 fette di pane secco
uvetta – olive taggiasche
limone – aceto
alloro – aglio – rosmarino
semi di finocchio – sale
olio extravergine di oliva

Sbollentate i pomodori secchi in acqua con 2 cucchiai di aceto e 2 foglie di alloro per 5 minuti. Scolateli e conditeli con 1 spicchio di aglio schiacciato, 1 cucchiaio di semi di finocchio, 5 cucchiai di olio e lasciate marinare per 20 minuti.
Grattugiate il pane con la grattugia con i fori larghi e rosolatelo in padella con un filo di olio, un pizzico di sale e qualche ciuffetto di rosmarino.
Mondate con cura gli agretti e sbollentateli in acqua bollente salata per 1-2 minuti; scolateli e saltateli in padella con 2 cucchiai di olive taggiasche snocciolate e 1 cucchiaio di uvetta.
Disponeteli nel piatto di portata e completate con i pomodori marinati, le briciole rosolate e scorza di limone grattugiata.

Insalata di asparagi e fagiolini, salsa al dragoncello e mimosa d'uovo

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g fagiolini
300 g yogurt greco di pecora
25 asparagi – 2 tuorli sodi
dragoncello – sale
olio extravergine di oliva

Mondate gli asparagi e separate le punte dai fusti. Tagliate questi ultimi in losanghe sottili e rosolateli in padella con un filo di olio e un pizzico di sale.
Sbollentate le punte degli asparagi in acqua bollente salata per 2-3 minuti, scolatele e raffreddatele in acqua e ghiaccio.
Lessate i fagiolini per 3-4 minuti.
Condite lo yogurt greco con un pizzico di sale e mescolatelo fino a renderlo cremoso.
Sbollentate 35 g di dragoncello per pochi secondi, scolatelo, raffreddatelo in acqua e ghiaccio e frullatelo con 100 g di olio e un pizzico di sale. Mescolatelo con lo yogurt.
Distribuite asparagi e fagiolini in un piatto di portata e completate con la salsa allo yogurt e i tuorli sodi sbriciolati finemente.

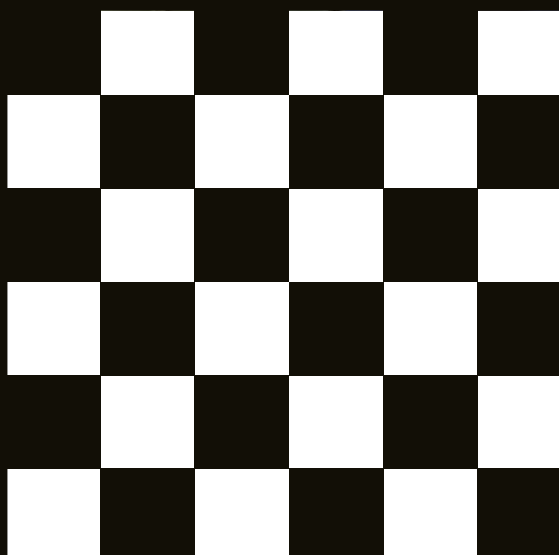
Cuori di lattuga e cipollotti rossi con maionese alla senape e pistacchi

Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g pistacchi
9 cuori di lattuga
6 cipollotti
2 uova
aceto di mele
senape rustica
olio extravergine di oliva
sale

Tostate brevemente i pistacchi in padella a fuoco medio, smuovendoli spesso.
Raccogliete nel bicchiere del frullatore a immersione le uova, 30 g di aceto (3 cucchiai circa), 1 cucchiaiata di senape, un pizzico di sale e frullate unendo a filo 250 g di olio.
Dividete i cipollotti a metà nel senso della lunghezza, ungeteli di olio e arrostiteli sulla griglia rovente per un paio di minuti per lato.
Tagliate i cuori di lattuga in spicchi, disponeteli nei piatti, unite i cipollotti grigliati, condite con la maionese alla senape e completate con i pistacchi.

FRAME
CONDÉ NAST EXPERIENCE STORE
MILANO

VOGUE ITALIA

VANITY FAIR

WIRED

GQ

LA CUCINA ITALIANA

AD

Condé Nast Traveller

In partnership con

PASTICCERIA San Carlo MILANO

Girate pagina per la ricetta…

L'ABC DELLA PASTICCERIA

LA PAVLOVA CON PANNA E FRAGOLE

Era la passione della sua mamma e **Simona Galimberti** l'ha imparata per lei. E l'ha sperimentata fino ad arrivare al punto perfetto: una meringa friabile e asciutta con il cuore «fondente»

RICETTA **SIMONA GALIMBERTI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

Che cosa serve per 8 persone:
500 g di panna fresca,
255 g di zucchero semolato fine,
4 albumi, aceto di mele, fragole

1. Riscaldate il forno a 150 °C; intanto, disegnate su un foglio di carta da forno un cerchio (ø 20 cm), ripassandone più volte il contorno, in modo che sia visibile dopo aver voltato il foglio. Rivestite con il foglio voltato una teglia. **2-3.** Montate gli albumi a neve e, quando saranno diventati sodi, incorporate 225 g di zucchero, 1 cucchiaio alla volta. **4.** Unite anche ½ cucchiaino di aceto o di limone e continuate a montare, finché non otterrete un composto lucido e fermo. **5-6.** Distribuite la meringa all'interno del cerchio, incavandone il centro con l'aiuto di un cucchiaio o di una spatola. Abbassate le punte del composto per evitare che diventino scure durante la cottura. Infornate a 140 °C per 30 minuti, quindi spegnete il forno e lasciate la meringa nel forno chiuso per una notte. **7-8.** Tagliate a spicchi una ventina di fragole. Montate la panna con una frusta elettrica, incorporando 30 g di zucchero non appena comincia a montare. Versatela nella Pavlova e completate con le fragole poco prima di servirla.

GLI STRUMENTI SUGGERITI

CIOTOLA
Per mescolare, montare, impastare Blanda di **Ikea**, in vetro trasparente. Con il suo disegno essenziale fa bella figura anche in tavola, come insalatiera.

CARTA DA FORNO
Il miglior antiaderente senza bisogno di grassi, da provare pure in padella. **Cuki** la produce intera e in fogli pretagliati a misura di teglia.

SPATOLA DI SILICONE
Usata al posto del cucchiaio, preleva con precisione i composti densi o fluidi e aiuta a modellarli e a livellarli. Quella della linea Delicia di **Tescoma** ha una flessibilità ottimale e resiste fino a 220 °C.

L'ABC

LE FAVE SOTT'OLIO

Con formaggio, salumi e pane abbrustolito per uno spuntino campagnolo. Oppure nelle insalate e con pesci bolliti. Adesso danno il meglio: scegliete le più fresche, mettetele in vasetto con **Joëlle Néderlants** e gustatele con un vino bianco giovane

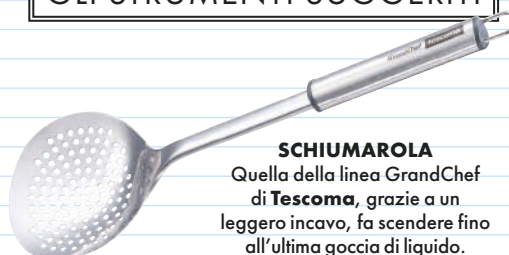
RICETTA **J. NÉDERLANTS**, TESTI **M.V. DALLA CIA**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

Che cosa serve per 4-5 vasetti da 150 ml: 4,5 kg fave fresche in baccello, aceto bianco, alloro, maggiorana, semi di coriandolo, aglio, olio extravergine di oliva, sale grosso, pepe in grani

1. Sgranate le fave. Dividete le favette piccole (600 g circa) da quelle più grosse (400 g circa). **2.** Portate a bollore 500 g di aceto bianco con 120 g di acqua, 2 o 3 foglie di alloro, qualche grano di pepe e 5-6 g di sale. **3.** Sbollentatevi le fave più piccole per 3 minuti. **4.** Scolatele distribuendole in un vassoio ricoperto di carta da cucina e lasciatele raffreddare. **5.** Distribuite nei vasetti aromi a piacere: noi abbiamo scelto coriandolo, pepe, maggiorana, aglio. Riempiteli con le favette fino a 1,5 cm sotto il bordo. **6.** Versate l'olio fino a coprire le favette, aspettate che scenda del tutto, poi, se serve, rabboccate: così sarete sicuri che non rimarranno bolle d'aria. Chiudete i vasetti, e ponete a riposare in frigo per 2-3 giorni per gustarne il massimo della fragranza. Durano per 2-3 settimane. **7.** Se volete conservarle per 4-5 mesi, sterilizzate i vasetti in acqua in lieve bollore per 20 minuti. **8.** Sbollentate le fave più grosse per 2-3 minuti, scolatele in una grande ciotola di acqua fredda e sbucciatele. Consumatele subito crude con il formaggio e nelle insalate oppure usatele per purè, zuppe e torte salate.

GLI STRUMENTI SUGGERITI

CARTA DA CUCINA
Più spessa e resistente, la Asso Ultra di **Foxy** ha una grande capacità assorbente. Per tutti gli usi di cucina, è testata anche per il contatto con il cibo.

SCHIUMAROLA
Quella della linea GrandChef di **Tescoma**, grazie a un leggero incavo, fa scendere fino all'ultima goccia di liquido.

VASETTI
Conservazione sicura con la garanzia della storica collezione Quattro Stagioni di **Bormioli Rocco**. Le taglie spaziano dalla maxi (3,8 litri) alla mini (4 cl).

I NOSTRI CORSI DIGITALI

SIAMO IN DIRETTA

I docenti vi aspettano ogni giorno anche su Instagram e, su tutti i canali, in videoricette dalle loro cucine. Per conoscere tecniche e idee nel modo più facile e divertente

RISOTTI
Secondo **Davide Brovelli** nel risotto è il brodo che fa il 90% del lavoro, perciò deve essere eccellente. Scoprite come si prepara e come si usa, senza salare più il riso.

INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA

IN PADELLA
Stupitevi con le varianti delle ricette classiche proposte da **Marco Cassin**. Un esempio? La cotoletta di dentice impanata nel riso nero.

PRIMI PIATTI
Giovanni Rota insegna a impastare gnocchi e ravioli. E dà i consigli per condire la pasta con sughi veloci.

DOLCE FRUTTA
Maria Donati la adora e la trasforma nei suoi dolci: ghiotti e antispreco, perché fatti anche con quella un po' troppo matura.

VEDERLI E RIVEDERLI

DIRETTA
Da lunedì a venerdì alle ore 11 su Instagram, appuntamento con **#lezionidispesa**: tutti i consigli dei nostri cuochi per fare provviste e utilizzarle in piatti semplici e originali.

DIFFERITA
Ogni settimana, sui nostri canali trovate una nuova videoricetta e le registrazioni di tutte le dirette:
youtube.com/lacucinaitaliana
instagram/lacucinaitaliana

CORSI ONLINE

Fino al 13 giugno 2020 vi aspettano decine di lezioni online da seguire su PC, smartphone e tablet. **Per attivare i mesi gratis**, registrate il vostro account su *corsidigitali. lacucinaitaliana.it/ freepass*, inserite il codice CORSILCI4YOU e seguite le istruzioni.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
scuola.lacucinaitaliana.it
Seguici su:

FOTO ARCH. LCI

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

A FORNO SPENTO

La crostata più veloce? Si impasta e si mette direttamente in frigo, senza cottura

Impegno Facile **Tempo** 30 minuti più 2 ore e 30 minuti di riposo

Vegetariana

PER 6 PERSONE

NELLA LISTA DELLA SPESA

1 confezione di **preparato per crostata** Molino Rossetto, che contiene anche il preparato per la crema e una bustina di zucchero a velo.
70 g di **burro** Meggle Fiore Bavarese®, ottenuto dalla prima panna del latte con lavorazione tradizionale. 400 g di **latte**, 1 **kiwi**. E poi 180 g di **fragole**, foglie di **menta**, **sale**.

LA RICETTA

1 IL GUSCIO
Versate in una ciotola il preparato per crostata e mescolatelo con il burro fuso e un pizzico di sale. Versatelo in uno stampo rettangolare (23x10 cm) foderato con carta da forno e pressatelo creando un guscio con un bordo alto circa 3 cm. Livellatelo con un coltello e mettete in frigo per 30 minuti.

2 LA CREMA
Versate il latte freddo in una ciotola. Frullate le fragole, pulite, con 2 cucchiai di zucchero a velo e aggiungetene 100 g nel latte, poi incorporate gradualmente il preparato per la crema, frullando con le fruste elettriche fino a ottenere una crema omogenea.

3 LA CROSTATA FINITA
Versate la crema nel guscio di pasta, marezzatela con il frullato rimasto e completate con cubetti di kiwi e menta. Fate raffreddare per 2 ore in frigorifero e completate a piacere con zucchero a velo.

RICETTA J. NÉDERLANTS, TESTI L. FORTI, FOTO R. LETTIERI, AG. 123RF, STYLING B. PRADA

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. La passata **Fior di Loto**, come la rustica, la polpa e i pelati, è ottenuta da pomodori biologici 100% italiani.

2. Il trattamento termico al di sotto dei 42 °C lascia inalterate le preziose proprietà nutrizionali dei semi di girasole di **Probios**.

3. Senza aromi aggiunti, lo zucchero a velo di **S.Martino** si spolverizza sui dolci e si usa per dare la massima friabilità alle frolle.

4. La frutta da spalmare di **Baule Volante** è addolcita con sciroppo di agave e succo di mela.

5. Sanno solo di mare e non hanno additivi le alici sott'olio **Zarotti**. In confezione riciclabile.

6. Tra i prodotti di **Le Farine Magiche**, la Manitoba per salati, forte, aiuta la lievitazione.

7. Dalla vasta gamma di aceti **Ponti**, il classico di vino bianco: poco calorico, con acidità del 6%.

8. Il salame Milano Bindone di **Citterio**, legato a mano e stagionato con fermentazione naturale, ha pasta compatta e sapore pieno e delicato.

9. Peperoncino per accendere i piatti: **La Drogheria 1880** lo propone essiccato intero, frantumato o macinato.

10. Le bavette **Sgambaro** sono prodotte con grano duro italiano, lavorato lentamente, e poi trafilate al bronzo.

11. A base di merluzzo, gamberetti e granchi, il granulare di Pesce **Bauer** non contiene né glutammato aggiunto né glutine.

12. Hanno un'ottima tenuta i risotti con il Carnaroli della linea risi di origine italiana di **Esselunga**.

13. Per dare una nota orientale in cucina e nei condimenti, la salsa di soia tradizionale **Kikkoman**.

14. C'è anche il burro tra i prodotti di base di **Iper La grande i** che garantisce qualità a prezzi contenuti.

15. Fresco, erbaceo e versatile, l'olio extravergine di oliva Tao di **Guido 1860** è un mix di cultivar siciliane e pugliesi.

TESTI **L. FORTI**

menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di maggio

Onda su onda

Conchiglie, pesci bianchi e molluschi che fanno sognare il mare

Fritto di calamaretti spillo pag. 42 **+ Vongole al sedano e mandorle** pag. 92 **+ Orata in crosta di finocchietto** pag. 49

Tutti all'aperto

Oggi c'è il sole: il buffet si apparecchia fuori

Pizzette di sfoglia con mortadella e stracciatella pag. 43 **+ Polpette di melanzane** pag. 72 **+ Crostata di ricotta** pag. 18

Beata semplicità

Il sapore invitante dei piatti ben fatti di tutti i giorni

Rigatoni e fusilli ai piselli pag. 101 **+ Costolette di maiale impanate** pag. 54 **+ Pasticcini con crema gianduia** pag. 93

Chi ha tempo...

Per divertirsi con ricette un po' elaborate

Risotto con le nespole e branzino agli agrumi pag. 45 **+ Rotolini di sogliola con gamberi** pag. 48 **+ Torta all'orzo e frangipane di pinoli** pag. 58

Vegetariano

Il buono e il bello delle verdure, della frutta e dei fiori di primavera

Linguine alla «vignarola» pag. 45 **+ Insalata di nasturzio e acetosella** pag. 110 **+ Millefoglie al profumo di basilico** pag. 59

Indirizzi

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Alce Nero alcenero.com
Alessi alessi.com
Amazon amazon.it
Antinori antinori.it
Bauer bauer.it
Baule Volante baulevolante.it
Beija Flor beijaflorworld.com
Bellavista bellavistawine.it
Benedetto Fasciana B.F.A bfastudio.com
Bertani Domains bertanidomains.com
Bonduelle bonduelle.it
Bonomelli bonomelli.it
Bormioli Rocco bormiolirocco.com
Ca' del Bosco cadelbosco.com
Caffè Vergnano caffevergnano.com
Cameo cameo.it
Campari camparigroup.com
Carapelli Firenze carapelli.it
Carlsberg Italia carlsbergitalia.it
Caseificio Gennari caseificiogennari.it
Cavit cavit.it
Citterio citterio.com
Consorzio Parmigiano Reggiano Dop parmigianoreggiano.com
Consorzio del Prosciutto di Parma Dop prosciuttodiparma.com
Consorzio Melinda melinda.it
Consorzio Patata Italiana di Qualità selenella.it
Consorzio per la tutela del Franciacorta franciacorta.net
Consorzio Tutela Grana Padano Dop granapadano.it
Coop Italia e-coop.it
Costadoro vinicostadoro.it
Cuki cuki.it
Dalla Costa Alimentare dallacostalimentare.it
Designers Guild designersguild.com
Disney+ disneyplus.com
Domori domori.com
Dr. Schär drschaer.com
Dyson dyson.it
Eataly eataly.net
Edith Brugger edithbrugger.it
Elica elica.com
Esselunga esselunga.it
Federazione Latterie Alto Adige altoadigelatte.com
Ferrarelle S.p.A. ferrarelle.it
Ferrari F.lli Lunelli ferraritrento.com
Ferrero ferrero.it
Findus findus.it
Fior di Loto fiordiloto.it
Fope fope.com
Foxy foxy.eu
Frigo2000 frigo2000.net
Funky Table funkytable.it
Genagricola genagricola.it
Giorgio Armani armani.com
Giovanni Raspini giovanniraspini.com
Gruppo Barilla barillagroup.com
Gruppo Italiano Vini gruppoitalianovini.it
Gruppo Meregalli meregalli.com
Gruppo Sanpellegrino sanpellegrino-corporate.it
Gruppo Veronesi gruppoveronesi.it
Guido 1860 guido1860.com
Guido Berlucchi & C. Spa berlucchi.it
Hermès hermes.com
Ikea ikea.com
Illy illy.com
Iper La grande i iper.it
IVV ivvnet.it
Jannelli & Volpi jannellievolpi.it
Kenwood kenwoodworld.com
Kikkoman kikkoman.it
Kitchen Kraft distr. da kunzigroup.com
Koch kochbz.it
La Drogheria 1880 drogheria.com
Latteria Montello nonnonanni.it
Laura Living KG laura-living.com
Lavazza lavazza.it
Le Farine Magiche lefarinemagiche.it
Les-Ottomans les-ottomans.com
Lucano 1894 lucano1894.com
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Marcato marcato.it
Martini & Rossi martini.com
Masi masi.it
Max Mara it.maxmara.com
Meggle meggle.it
Meno30 menotrenta.it
Mepra mepra.it
Molino Rossetto molinorossetto.com
Mosnel mosnel.com
Mutti mutti-parma.com
Oleificio Zucchi oleificiozucchi.it
Orogel orogel.it
OrtoRomi ortoromi.it
Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Pernod Ricard pernod-ricard.com
Pompadour Te' S.R.L pompadour.it
Ponti ponti.com
Probios shop.probios.it
Riso Scotti risoscotti.it
Risoli risoli.com
Rummo pastarummo.it
S.Martino ilovesanmartino.it
Salumi Levoni levoni.it
Santa Margherita santamargherita.com
Savini Tartufi savinitartufi.it
Scavolini scavolini.com
Schönhuber schoenhuber.com
Selezione Casillo selezionecasillo.com
Sgambaro sgambaro.it
Signature Kitchen Suite signaturekitchen.com
Signorvino signorvino.com
Silva Tessuti silvatessuti.it
Smeg smeg.it
Snaidero snaidero.it
Tenuta Castelbuono tenutelunelli.it
Tescoma tescomaonline.com
Thun thun.com
Tommasi Viticoltori tommasiwine.it
Toso toso.it
Veuve Clicquot veuveclicquot.com
Villa d'Este Home Tivoli villadestehometivoli.it
Villa Sandi villasandishop.it
Vista Alegre vistaalegre.com
Weber weber.com
Zarotti zarotti.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	**11**	€ 80,00	€ 135,00
GQ	**10**	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	**4**	€ 25,00	€ 35,00
VOGUE ITALIA	**12**	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	**49**	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	**12**	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST
Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chief Operating Officer & President, International **Wolfgang Blau**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
U.S. Artistic Director and Global Content Advisor **Anna Wintour**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Data Officer **Karthic Bala**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**

CONDÉ NAST ENTERTAINMENT
President **Oren Katzeff**
Executive Vice President – Alternative Programming **Joe LaBracio**
Executive Vice President – CNÉ Studios **Al Edgington**
Executive Vice President – General Manager of Operations **Kathryn Friedrich**

CHAIRMAN OF THE BOARD
Jonathan Newhouse

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes
Germany: AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, Experienceis, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired, Frame Condé Nast Experience Store
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico, Glamour Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Interculture, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business;
Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, LOVE, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue,Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthy ish , HIVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue
Russia: AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Center of Fashion & Design, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Vogue, Vogue Film, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana, Vogue
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Tatler Club, Vogue Café Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: Glamour, Glamour Hair, GQ, GQ Style, House & Garden, House & Garden Gourmet
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue Living, Vogue Man, Vogue The Book
Turkey: GQ, La Cucina Italiana, Vogue
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets.
condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.

Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571.

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8590 del 18-12-2018

L'INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Pesci

Verdure

Carni e uova

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**,vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

Dolci e bevande

ZUCCHINA
DOLCE E GENTILE

1

2

3

4

5

1. Alberello
È una tra le varietà chiare, coltivate nella piana di Sarzana in Liguria, da dove vengono anche le deliziose zucchine trombetta, lunghe e strette. Tanto più dolci quanto più sono chiare, hanno tutte una polpa particolarmente compatta e asciutta. IDEALE per preparare crocchette, hamburger vegetali e torte salate. Squisita anche al forno.

2. Gold Rush
Caratterizzata da una buccia molto sottile colore giallo acceso, che si mantiene anche in cottura, è la più dolce della famiglia. IDEALE nelle vellutate: assicura un sapore delicato e una consistenza liscia. Da provare per un risotto giallo... alternativo.

3. Verde di Milano
Dalla buccia scura e spessa, ha un sapore deciso, che può tendere all'amarognolo. IDEALE tagliata a rondelle o a cubetti e trifolata in padella, come contorno o per condire la pasta.

4. Tonda
Nelle varietà di Piacenza, verde scuro, o di Nizza, più chiara, è gustosa e di consistenza abbastanza soda. IDEALE ripiena, al forno o brasata, ma anche fritta e saltata in padella.

5. Clarita
Altra varietà di zucchina chiara diffusa soprattutto in Calabria, ha un sapore fresco e polpa croccante. IDEALE fritta, nella parmigiana di zucchine. Ottima anche cruda, in pinzimonio.

OCCHIO ALLA TAGLIA!

Scegliete zucchine giovani, e piccole, poiché hanno polpa più soda, pochi semi, buccia sottile e un sapore dolce e delicato. Se raccolte troppo mature, tendono a essere fibrose e amarognole.

TESTI L. FORTI. FOTO AG. GETTY IMAGES

FRESCO COME IL
Limone
INTENSO COME LA
Salvia
SALVIA & LIMONE
CIRCOLO CANOTTIERI
VINTAGE TORINO · ITALIA
LIQUORE PRODOTTO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI · BEVI SALVIA & LIMONE RESPONSABILMENTE